Reh-Rücken, Möhren-Püree, Rote Bete, Erdbeer-Chutney

Für zwei Personen		
Für den Rehrücken:		
1 Rehrücken	Öl	Salz
Für das Möhren-Püree:		
4 gelbe Möhren	500 ml Buttermilch	250 g Sahne
1-2 EL Butter	1 Zweig Liebstöckel	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	
Für die Rote Bete:		
3 Knollen Rote Bete	3-4 EL getroc. Fichtennadeln	100 ml Sonnenblumenöl
Salz		
Für das Chutney:		
1 Stange Rharbarer	5 Erdbeeren	5 eingeleg. grüner Pfeffer
300 ml Holunderbeerensaft	300 ml Rotwein	100 g Muscovado-Zucker
5 g Senfsaat	1 Zimtstange	2 Prisen Meersalz
Für die Garnitur:		
1 Zweig glatte Petersilie		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen bei 175 Grad Umluft vorheizen.
Rehrücken leicht salzen, in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten und dann für 15 Minuten im 120 Grad heißen Ofen fertig garen.
Für das Möhren-Buttermilch-Püree:
Möhren putzen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend abseihen.
Butter in den Topf geben, schmelzen und die Möhren hinzugeben. Mit Sahne aufgießen und pürieren. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Buttermilch angießen und verrühren. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls unter den Püree rühren.
Für die Rote Bete:
Fichtennadeln mit Öl mixen, abseihen und dabei das aromatisierte Öl auffangen. Rote Bete putzen und mitsamt Schale 10 Minuten in Wasser garen. Kurz kalt abspülen. Dann vierteln und für 20 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen. Vor dem Anrichten mit Fichtenöl beträufeln und mit Salz bestreuen.
Für das Chutney:
100 ml Wasser und Zucker vermischen und solange einkochen, bis Karamell entsteht. Mit Holunderbeerensaft und Rotwein ablöschen.
Senfsaat, Zimtstange und Salz hinzufügen.
Rhabarber putzen und hacken. Rhabarber und grünen Pfeffer mit in den Topf geben und unterrühren. 8-9 Minuten einkochen lassen. Erdbeeren putzen, klein schneiden und unter das Chutney rühren.
Für die Garnitur:
Petersilie als Garnitur verwenden.

Manuel Buckow am 23. Mai 2022