

Reh-Rücken mit Kartoffel-Maronen-Püree und Karotten

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g parierter Rehrücken	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Johannisbeer-Jus:

50 g Johannisbeeren	1 Schalotte	1 EL Butter
30 g geeiste Butter	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
200 ml Wildfond	1 TL Kokosblütenzucker	

Für die Karotten:

4 Karotten mit Grün	50 g Butter	200 ml Gemüsefond
1 EL Kokosblütenzucker		

Für das Kartoffel-Maronenpüree:

100 g gekochte Maronen	2 mittelgroße Kartoffeln	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den gebratenen Chicorée:

2 junge Mini-Chicorée	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Kräuter und Knoblauch zum Reh geben und mit Butter aus der Pfanne übergießen. Rehrücken anschließend bei 80 Grad Umluft in den Ofen geben und ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Jus:

Schalotte abziehen, feinhacken und in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten. Rotwein, Portwein und Wildfond hinzugeben und eineduzieren. Johannisbeeren waschen und hinzugeben. Zwei Rispen für Garnitur beiseitelegen. Weiter köcheln und einreduzieren und ggf. mit Kokosblütenzucker abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren, stark reduzieren und gegebenenfalls mit der geistigen Butter abbinden.

Für die Karotten:

Möhren putzen, schälen, ggf. etwas kürzen und ein bisschen Grün stehen lassen. Sofern etwas von den Möhrebabschnitt übrig bleibt, in die Jus geben. In einer Pfanne mit Butter andünsten und mit Zucker leicht karamellisieren. Fond hinzugeben und einreduzieren lassen, bis komplette Flüssigkeit verkocht ist.

Für das Kartoffel-Maronenpüree: Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Maronen hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Kartoffeln abgießen. Etwa 2/3 der gerösteten Maronen mit 1 EL gekochte Kartoffeln pürieren. Restliche Maronen später als Garnitur verwenden. Rest der Kartoffeln zu Püree verarbeiten und Kartoffel-Maronen-Paste sowie die restliche Butter einrühren. Muskatnuss reiben und Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Chicorée: Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Chicorée putzen, hablieren und mit Schnittfläche nach unten anbraten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Meike Huber am 08. September 2022