

Reh-Rücken mit Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Pilze

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	120 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

400 g Kräuterseitlinge	1 Zitrone	Butter
2 Zweige Thymian	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten	75 ml Portwein	200 ml Wildfond
1EL Preiselbeeren-Konfitüre	1 TL Tomatenmark	2 TL Wildgewürz
1 Prise Zucker	1 TL Speisestärke	50 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

2 Stücke Rehrücken à 200 g	50 g Butter	2 Zweige Thymian
1 TL Wildgewürz	Pflanzenöl	Salz

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. In kochendem Salzwasser garen. Wasser abgießen. Milch und Butter dazugeben bis sie warm geworden sind und dann stampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Etwas Abrieb über die Kräuterseitlinge geben. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Portweinsauce:

Schalotten abziehen und grob hacken. In einem kleinen Topf mit Öl andünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit Portwein ablöschen. Reduzieren lassen und dann Wildfond hinzugeben. Weiter reduzieren. Mit Wildgewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce passieren, mit Preiselbeeren-Konfitüre abrunden und mit Butter aufmontieren. Wenn nötig mit Stärke zusätzlich binden.

Für den Rehrücken:

Rehrücken mit Salz und Wildgewürz würzen und dann in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben und die Temperatur halbieren. Etwas ziehen lassen und anschließend mit Butter arosieren.

Christopher Huch am 24. Oktober 2022