

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spekulatius-Crunch, Birnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:	400 g Rehrücken	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl, Butter	Salz, Pfeffer	
Für die Sauce:	100 ml Portwein	100 ml Rotwein
200 ml Wildfond	3 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
1 Sternanis	50 g kalte Butter	
Für den Kartoffelstampf:	400 g mehligk. Kartoffel	100 Butter
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Vanille-Chili-Birnen:	2 Birnen	1 Zitrone
250 ml Birnensaft	100 ml Weißwein	1 rote Chilischote
1 EL Butter	Speisestärke	1 Vanilleschote
Salz, Pfeffer		
Für den Spekulatius-Crunch:	100 g Spekulatius	50 g Haselnüsse
50 g Macadamianüsse	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Für das Rotkohl-Stroh:	150 g Rotkohl	Stärke, Öl, Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin kurz auf jeder Seite scharf anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenweldeln und mit der Butter zum Reh geben. Reh mit der aromatisierten Butter übergießen.

Anschließend in den Ofen geben, bis es eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht. Anschließend nochmal in Butter mit Rosmarin schwenken.

Für die Sauce:

Bratensatz mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Lorbeer, Rosmarin und Sternanis hinzufügen und einkochen. Mit kalter Butter abbinden und mit dem Fleisch anrichten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und garkochen. Währenddessen die Butter und die Sahne gemeinsam erwärmen. Kartoffeln abgießen und der Butter-Sahne-Mischung zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Vanille-Chili-Birnen:

Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Mit Birnensaft und Weißwein ablöschen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote halbieren, auskratzen, dazugeben, Chilischote entkernen und je nach Schärfe zum Sud geben. Birnenkugeln nun darin ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Am Ende ggf. mit kalt angerührter Speisestärke und der Butter abbinden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spekulatius-Crunch:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Spekulatius zerbröseln, Nüsse grob hacken und alles gemeinsam in der Butter anrösten. Mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rotkohl-Stroh:

Rotkohl in hauchfeine Streifen schneiden, in Stärke wenden und in heißem Fett zu Stroh frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Luisa Lukasczyk am 30. November 2022