

Reh-Rücken, Spitzkohl, Salat, Mole, Schwarzkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 500 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Mole:

1 L Hafermilch-Barista 2 EL Haselnuss-Mus 2 EL schwarzes Kakaopulver
2 EL Shiro-Miso-Würzpaste $\frac{1}{2}$ rote Chilischote schwarze Lebensmittelfarbe
1 Prise Piment d'espelette 1 Prise gemahlene Chili Salz

Für den Schwarzkohl:

1 Schwarzkohl Butter Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl 50 g Butter Salz

Für den Spitzkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl $\frac{1}{2}$ feste Birne 1 Limette
 $\frac{1}{2}$ grüne frische Chilischote $\frac{1}{4}$ frische Jalapeno $\frac{1}{2}$ Bund Koriander
 $\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie 1 EL Speiseöl Salz

Für die Garnitur:

mexikanische Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Reh im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 50 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Mole:

Chili halbieren und entkernen. Hafermilch mit dem Chili in einer großen, beschichteten Pfanne dickflüssig einkochen lassen. Danach absieben. In einen hohen Topf geben und mit Haselnussmus, Kakaopulver, Miso und schwarzer Lebensmittelfarbe mit einem Pürierstab mixen. ggf. noch mehr Haselnussmus hinzugeben. Mit Piment d'espelette, Ancho-Chili und Salz abschmecken.

Für den Schwarzkohl:

Schwarzkohl vom Strunk befreien und in einer Pfanne rösten. Wenn der Schwarzkohl beginnt dunkle Stellen zu bekommen, die Butter hinzugeben und bei schwacher Hitze weiterbraten, bis der Schwarzkohl knusprig ist.

Salzen und Warmhalten.

Für den gebratenen Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und trockentupfen. Große äußere Blätter entfernen.

Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer sehr heißen Pfanne ohne Fett rösten, bis sich schwarze Stellen bilden. Hitze deutlich herunterschalten und Butter dazugeben. Salzen. Spitzkohl für 5 Minuten immer wieder wenden.

Für den Spitzkohlsalat:

Spitzkohl ohne den Strunk in feine Streifen schneiden. Chili und Jalapeno halbieren und entkernen. Fein würfeln. Kräuter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schale einer Limette und Saft von $\frac{1}{2}$ Limette mit allen Zutaten außer der Birne mischen. Mit der Hand etwas kneten. Birne schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden.

Unter den Salat heben.

Für die Garnitur:

Ca. 5 Esslöffel von der Mole auf vorgewärmte Teller verteilen. Rehrücken halbieren und auf von der Sauce frei gebliebene Stellen setzen. Ein kleines Häufchen Spitzkohlsalat und den gebratenen Spitzkohl auf den Teller setzen. Den gebratenen Schwarzkohl an den Rehrücken lehnen und servieren.

Tobias Henrichs am 22. Dezember 2022