

Reh-Rücken mit Shiitake-Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, pariert
Butter

4 Wachholderbeeren
Olivenöl

1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Für die Shiitake-Rotweinsauce:

100 g Shiitake
2 EL Butter
2 TL Johannisbeergelee
 $\frac{1}{2}$ TL Zucker

1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
250 ml Wildfond
1 TL getrockneter Thymian

30 g frische Brombeeren
 $\frac{1}{2}$ TL Senf
100 ml trockener Rotwein
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

200 g Kartoffeln
3 EL Butter

200 g Knollensellerie
Muskatnuss

80 ml Milch
Salz

Für die Schwarzwurzeln:

3 Stangen Schwarzwurzeln
Mehl
1 Schale mit Essig, Mehl

$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butter
Salz

$\frac{1}{2}$ Orange
1 TL Zucker
Pfeffer

Für die Rosenkohlschiffchen:

100 g Rosenkohl

1 EL Butter

Muskatnuss, Salz

Für die Shiitake-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur
1 TL Dijon-Senf
Salz

$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 TL Shiitake-Pilzpulver

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
120 ml Sonnenblumenöl

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Wachholderbeeren und einen frischen Zweig Thymian in die Pfanne geben. Nun das Reh hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten, so dass es eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben, bis der Rehrücken eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht hat.

Für die Shiitake-Rotweinsauce:

Shiitake putzen und vierteln. Zucker in die Pfanne zum Rehansatz geben und die geviertelten Shiitake karamellisieren lassen. Eine Prise Thymian hinzugeben und die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomatenmark und den kleingeschnittenen Knoblauch in die Pfanne geben, etwas erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wildfond dazugeben und die Sauce zunächst einreduzieren lassen. Dann mit Senf, Johannisbeergelee und einigen Brombeeren sowie Salz und Pfeffer und nach Bedarf etwas Thymian abschmecken. Mit etwas Butter binden. Kurz vor dem Servieren die Shiitake in die Sauce geben.

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerieknolle schälen und in Salzwasser kochen, bis sie stichfest sind. Das Wasser abgießen, etwas Milch und Butter hinzugeben und mit einem Handstampfer zerstampfen (nicht mit dem Mixstab pürieren!). Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzeln schälen und direkt in etwas Essigwasser-Mehlwasser geben, damit sie sich nicht verfärben. In etwas Salzwasser geben und einige Minuten kochen lassen. Aus dem Topf nehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, dann den Zucker hinzugeben und einen leichten Karamellansatz bilden. Zitronensaft auspressen. Orangeschale abreiben.

Schwarzwurzeln hinzugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und mit Orangenabrieb und Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln sollten noch bissfest sein.

Für die Rosenkohlschiffchen:

Rosenkohl in Salzwasser dünsten. Anschließend mit Butter und Muskatnuss verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für die Shiitake-Mayonnaise:

Ei, halbe Knoblauchzehe und Senf in einen Messbecher geben. Nun wird das Ei mit einem Mixstab aufgeschlagen, während das Öl langsam dazu gegossen wird. Die Komponenten sollten emulgieren. Mit dem Pilzpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Herrmann am 12. Januar 2023