

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Paprika-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g Rehrücken 4 Zweige glatte Petersilie Öl

Salz Pfeffer

Für das Püree:

3 rote Spitzpaprika 2 Kartoffeln 50 g Butter

50 ml Sahne 1 TL edelsüßes Paprikapulver 1 TL scharfes Paprikapulver

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 100 ml Sahne 50 g kalte Butter

200 ml Rotwein 50 ml Portwein 200 ml Wildfond

Salz Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel 2 EL Mehl Öl

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken in gleichgroße Teile schneiden, würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Danach in feingehackter Petersilie wälzen, in Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen lassen.

Das dauert ca. 8 Minuten.

Für das Püree:

Paprika halbieren und entkernen und auf ein Backblech legen. Die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und im Ofen auf Grillstufe schwarz werden lassen. Anschließend in ein kaltes, feuchtes Tuch legen und damit abschrecken. Dann die Haut der Paprika abziehen und die Paprika pürieren. Kartoffeln schälen, kochen und stampfen.

Paprika- und Kartoffelpüree zusammenfügen und mit Butter, Sahne, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann mit den Weinen ablöschen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fond hinzugeben und wiederum ca. 10 Minuten reduzieren. Zum Ende einen Schuss Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kurz abkühlen lassen und danach mit sehr kalter Butter montieren.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in Halbmonde schneiden und mehlieren.

In einer Fritteuse goldbraun ausbacken.

Paul Dähre am 20. September 2023