

# Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kürbis-Püree, Feige, Apfel

## Für zwei Personen

### Für die den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken	20 g gemahlener Mohn	Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

### Für das Kürbispüree:

350 g Hokkaido	200 g Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für Apfel und Feigen:

1 Apfel	2 Feigen	1 Orange, davon Abrieb
200 ml Kirschsafft	10 ml Gin	

### Für die Rotweinsauce:

1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	2 EL Butter
200 ml Wildfond	250 ml trockener Rotwein	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Salbei
½ Vanilleschote	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

## Für die den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. Reh mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz auf allen Seiten anbraten. Mit Gin ablöschen, dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 53 Grad bringen. Pfanne für die Sauce beiseitestellen. Rehrücken im gemahlenden Mohn wälzen, in Stücke schneiden und mit Salz bestreuen.

## Für das Kürbispüree:

Hokkaido waschen, halbieren und Fruchtfleisch mit Kernen entfernen.

Würfeln und in einem Topf mit Sahne etwa 20 Minuten weichschmoren.

Anschließend pürieren, Butter einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## Für Apfel und Feigen:

Orange heiß abwaschen und Schale mit einem Sparschäler abschälen. In feine Streifen schneiden und in etwas Wasser aufkochen.

Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit 1 EL Butter weich dünsten.

Aufgekochte Orangenschalen und geviertelte Feigen dazugeben und verrühren. Mit Kirschsafft ablöschen.

## Für die Rotweinsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und zusammen mit Lorbeerblatt und zerstoßenen Wacholderbeeren in der Fleischpfanne in Butter andünsten.

Mit Rotwein ablöschen und Wildfond angießen. Aufkochen und reduzieren lassen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Salbei und Vanillemark abschmecken. Bei Bedarf mit Mehl abbinden.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Antonia Renger am 23. Oktober 2023