

Reh-Rücken, 'Braten-Soße', Spitzkohl-Gemüse, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	1 Knoblauchzehe	Butter
1-2 Zweige Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3-4 Sch. Ingwer
1 Orange	kalte Butter	400 ml Fleischfond
200 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Birnen-Spitzkohl-Gemüse:

½ Spitzkohl	1 Birne	Butter
200 ml Sahne	100 ml Fleischfond	1 EL Kümmelsamen
1 Prise Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Bällchen:

250 g Polenta	100 g Parmesan	1 Ei
100 g Butter	400 ml Fond	1 Zweig Thymian
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in Öl von beiden Seiten anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben. Fleisch mit für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und fertigkochen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit einer Flocke Butter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel-Knoblauch-Ingwer- Mischung mit Orangensaft und Rotwein ablöschen, dann mit Fond aufgießen. Thymian und Rosmarin dazugeben und Sauce reduzieren lassen. Dann durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Spitzkohl-Gemüse: Kümmelsamen kurz in einer Pfanne anrösten. Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. In etwas Öl und Butter anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Kümmelsamen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Fond ablöschen. Sahne angießen. Birne entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birnenwürfel kurz vor Schluss dazu geben und leicht erwärmen lassen.

Für die Polenta-Bällchen: 60 g Parmesan reiben. Polenta mit Fond und Butter zum Kochen bringen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Parmesan abschmecken und die fertige Masse erkalten lassen. Dann Ei und Mehl einarbeiten und kleine Bällchen formen. Etwas Parmesan reiben und in einer Schale mit Polenta vermischen. Polenta-Bällchen darin wälzen und im Anschluss in 180 Grad heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Richard Decker am 15. November 2023