

Reh-Rücken mit Parmesan-Kruste, Wermut-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel.r Rehrücken, ca. 500 g	100 g Butter	2 Zweige Rosmarin
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kruste:

2 Knoblauchzehen	100 g Parmesan	50 g Butter
1-2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Wermut-Sahne:

3 Knoblauchzehen	250 ml trockener Wermut	250 ml Sahne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Hokkaido:

1 kleiner Hokkaido	2 Birnen	100 g Walnusskerne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Rosmarin hineingeben und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten, um eine schöne Kruste zu bilden. Rehrücken in eine hitzebeständige Backform legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10- 15 Minuten braten bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Die genaue Zeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Die Kerntemperatur sollte etwa 55 Grad für medium-rare sein.

Für die Kruste:

Parmesan reiben. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Schüssel Parmesan, 1 TL Thymian, Chiliflocken, Butter, Salz und Pfeffer vermischen. Masse in Frischhaltefolie als längliche platte Form, ca. in der Größe des Rehrückens, wickeln und in den Gefrierschrank legen.

Fast fertigen Rehrücken mit der Parmesan-Thymian-Butter-Platte aus dem Gefrierschrank gleichmäßig bedecken. Dann den Ofen auf Grillstufe einstellen und die Kruste knusprig werden lassen.

Für die Wermut-Sahne:

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen, bis er duftet. Wermut hinzufügen und kurz einkochen lassen, um den Alkohol zu reduzieren. Dann Sahne einrühren und die Mischung leicht köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hokkaido:

Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden.

Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Walnusskerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt und duftend sind. Anschließend grob hacken.

In einer separaten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke hinzufügen. Kürbis unter gelegentlichem Rühren braten, bis er goldbraun und zart ist. Dies kann etwa 10-15 Minuten dauern. Birnenscheiben hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie leicht karamellisieren.

Nüsse lassen sich am besten, und vor allem sehr gleichmäßig, im Backofen rösten.

Marcello Ciarrettino am 15. November 2023