

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Rahm-Spitzkohl, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ca. 300 g	1 EL Butter	3-4 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Birne	2 Schalotten	1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb	500 ml Rotwein	500 ml Wildfond
1 Prise Zucker	20 g Stärke	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Zitrone, Abrieb, Saft	125 ml Sahne
125 ml Weißwein	2-3 Zweige Kerbel	1 TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Taler:

125 g Polenta	Butter	Sahne
250 ml Gemüsefond	1 Vanilleschote	Salz

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien. Fleisch pfeffern und zusammen mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Kräutern und Butter in Alufolie legen, einwickeln und rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Anrichten salzen.

Für die Rotweinsauce:

Birne vierteln und entkernen. Schalotten abziehen und fein schneiden. In der Pfanne anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und einköcheln lassen. Orange und Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Birnenviertel in die Sauce legen und etwas ziehen lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl putzen und grob schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Sahne dazugeben und bissfest garen. Kerbel hacken und unter den Kohl heben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit einem Spritzer Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für die Polenta-Taler:

Polenta mit Gemüsefond, einer Prise Salz und Vanilleschote erst aufkochen und dann quellen lassen. Ggf. mit Sahne die Konsistenz bestimmen. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, etwas abkühlen lassen und dann runde Taler ausstechen. Polenta-Taler kurz vor dem Servieren in Butter goldbraun braten.

Carmen Lamisch am 15. November 2023