

Reh-Rücken mit Wildjus, Risotto, Rosenkohl, Steinpilz

Für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto-Reis	1 Schalotte	50 g Parmesan
130 g Butter	200 ml trockener Rotwein	450-550 ml Gemüsefond
Honig	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Orange, Abrieb, Saft
kalte Butter	100 ml Rotwein	300 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian	Honig
1 TL Zucker	Speisestärke	1 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à ca. 200 g	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	4 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 EL Honig	1 EL Olivenöl
Chili, Salz, Pfeffer		

Für Pilztartar und Pilzcreme:

400 g Steinpilze	1 Schalotte	100-150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	1 EL Essig	1-2 Zweige Petersilie
Muskatnuss	1 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für die gebratenen Steinpilze:

4 Steinpilze	1 EL Öl	Salz
--------------	---------	------

Für die Garnitur:

50 g Rosenkohl	1 EL Butter	1-2 Zweige Petersilie
Salz		

Für das Risotto:

Einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. 30 g Butter in einem weiten Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und anschwitzen, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind. Mit Wein ablöschen und vollständig verkochen lassen. Nach und nach mit dem heißen Fond begießen und dabei immer wieder rühren. Nach 18-20 Minuten Garzeit sollte das Risotto schlotzig, der Reis innen weich sein und in der Mitte noch Biss haben.

Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, restliche Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Wildjus:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Mit Zucker kurz karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und danach Saft auspressen.

Sauce mit dem Saft der Orange und dem Fond auffüllen, Rosmarin und Thymian zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb geben, wieder auf den Herd stellen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Honig abschmecken und weiter einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian entfernen und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas in Wasser

gelöster Stärke binden und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Rehrücken:

Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten. Rosmarin und Butter zugeben, kurz arrosieren und dann das Fleisch samt Kräutern in den 120 Grad heißen Ofen auf einen Rost legen, bis etwa 53 Grad Kerntemperatur erreicht sind. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Honig mit Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer mischen und über den Rosenkohl geben. Für ca. 30 Minuten backen, bis die Röschen goldbraun karamellisiert sind.

Für Pilztartar und Pilzcreme:

Schalotte abziehen. Pilze putzen. Schalotte und Pilze fein hacken und im heißen Öl anbraten, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist.

Für das Tatar etwa 1/3 davon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Petersilie hacken und 1 Esslöffel Petersilie zu den abgekühlten Pilzen geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die verbleibenden 2/3 der Pilzmasse mit dem Fond ablöschen und weich kochen, bis die Flüssigkeit komplett einreduziert ist. Mit 100 ml Sahne fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Pilzcreme mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gebratenen Steinpilze:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und scharf von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Einzelne Blätter des Rosenkohles abnehmen und in der heißen Butter kurz schwenken. Sie sollen knackig bleiben. Mit Salz würzen. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Sabine Waltner am 20. November 2023