

Reh-Rücken mit Preiselbeer-Soße, Brezen-Soufflé

Für zwei Personen

Für das Brezensoufflé:

60 g Speck	2 Brezeln vom Vortag	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	1 EL Butter
200 ml Milch	3 Zweige Petersilie	50 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Pancetta-Chips:

4-6 Scheiben Pancetta

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	100 g Speck	2 EL Ahornsirup
2 EL Balsamicoessig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken à 400 g	2 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
8-10 Wacholderbeeren	1 TL Meersalz	6 schwarze Pfefferkörner

Für die Preiselbeer-Sauce:

1 EL Preiselbeeren	250 g Sahne	100 g Crème-fraîche
2 EL trockenen Rotwein	3 EL halbtrock. roter Portwein	Salz, Pfeffer

Für das Brezensoufflé:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Brezeln in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit der warmen Milch beträufeln und zugedeckt einweichen lassen. Eier trennen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in Würfel schneiden. Eiweiß langsam steifschlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Speckwürfel in der Butter andünsten. Wenn der Speck fast knusprig ist, die fein gewürfelten Zwiebeln und die fein gehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Alles zusammen anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, dann mit der eingeweichten Brezel und dem Eigelb vermischen. Eischnee vorsichtig unterheben. Portionsförmchen mit Butter austreichen und mit Semmelbröseln ausschwenken. Förmchen anschließend mit der Masse zu zwei Dritteln füllen. Im heißen Backofen 10-12 Minuten backen, bis sie gut fingerbreit über den Rand gestiegen sind.

Für die Pancetta-Chips:

Den dünn geschnittenen Pancetta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine zweite Schicht Backpapier drüberlegen und mit einem Topf oder einer Pfanne beschweren. In den Ofen geben und trocknen lassen bis er kross ist.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und halbieren. In einer Schüssel Ahornsirup, Essig, Salz und Pfeffer mischen und Kohl dazugeben. Speck kleinschneiden und untermischen. Rosenkohl in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten bissfest braten.

Für den Rehrücken:

Rehrücken parieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und anschließend sehr fein hacken. Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit Fleur de Sel im Mörser sehr fein zerreiben und Rosmarinnadeln dazugeben. Gewürzmischung auf einen flachen Teller streuen und Rehrückenfilet darin rundherum wälzen. Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils maximal 33 ½ Minuten anbraten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu sehr bräunt. Herausnehmen und Filet auf einem Teller mit Alufolie abgedeckt bis zum Servieren ruhen lassen.

Pfanne für den Saucenansatz verwenden.

Für die Preiselbeer-Sauce:

Rotwein und Portwein in die Pfanne geben und Bratensatz unter Rühren damit ablösen. Preiselbeeren, Sahne und Crème fraîche hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze cremig einköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr aufkochen lassen. Abschließend durch ein feinmaschiges Sieb passieren und bis zum Servieren warmhalten.

Roman Kadletz am 19. Dezember 2023