

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spätzle, Wassermelone

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken	Butter	Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	Butterschmalz	kalte Butter
250 ml Wildfond	100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin	Ras el-Hanout	Speisestärke

Für die Spätzle:

150 g Ei	Butter	150 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Wassermelone:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone ohne Kerne	Sojasauce	Meersalz
---------------------------------------	-----------	----------

Für den Pak Choi:

2 Mini Pak Choi	Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	--------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alufolie mit Butter einfetten und den Rehrücken darin einrollen. Fleisch 13 Minuten bei 58 Grad in einem Sous-Vide-Becken garen.

Nach dem Garen das Fleisch aus der Folie nehmen und ringsherum in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben. Mit Port- und 100 ml Rotwein ablöschen. Reduzieren lassen, dann mit Wildfond auffüllen und nochmals einkochen lassen.

Speisestärke mit Rotwein glattrühren und die Sauce damit andicken. Mit Ras el-Hanout abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Spätzle:

Aus Ei, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer einen glatten Teig herstellen.

Spätzle über ein Brett in kochendes Wasser schaben. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Spätzle in Butter schwenken.

Für die Wassermelone:

Wassermelone in Würfel schneiden und mit etwas Sojasauce in einen Vakuumbbeutel geben. Im Beutel ziehen lassen. Wassermelone dann herausnehmen und in einer heißen Pfanne karamellisieren. Mit Salz würzen.

Für den Pak Choi:

Pak Choi in Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Patrick Decker am 22. Juli 2024