

# Reh-Rücken, Nusskruste, Portwein-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Reh:

1 Rehrücken                      Butter                      Salz

### Für die Kruste:

25 g Walnüsse                      25 g Macadamianüsse                      15 g schwarze Oliven  
2 EL Butter                      1 Zweig Rosmarin                      3 Wacholderbeeren  
1-2 EL Panko                      2 EL Zucker

### Für die Sauce:

2 Schalotten                      150 ml Rotwein                      150 ml Portwein  
200 ml Wildfond                      2 EL Tomatenmark                      Butter  
1 Zweig Rosmarin                      2 Wacholderbeeren                      1 Lorbeerblatt  
1 Prise Zucker                      Salz

### Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln                      2 EL Rote-Bete-Pulver                      100 ml Sahne  
20 g Butter                      Weißweinessig                      Salz

### Für die Pilze:

300 g gemischte Waldpilze                      Butterschmalz                      2 Zweige Thymian  
Salz                      Pfeffer

## Für das Reh:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 240 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rehrücken mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter rundum anbraten.

## Für die Kruste:

Zucker karamellisieren und die Nüsse mit unterrühren. Alles auf ein Blech geben und auskühlen lassen. Butter in einen Topf geben und zerlassen.

Rosmarin, Wacholder und Oliven zu den Nüssen geben, alles klein hacken und die flüssige Butter sowie Panko unterrühren. Wieder erkalten lassen und auf das Fleisch legen. Fleisch dann ca. 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen, Grillfunktion, geben. Herausnehmen und nochmals 3- 4 Minuten ruhen lassen.

## Für die Sauce:

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Zucker in der Pfanne vom vorher gebratenen Reh karamellisieren. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin zugeben. Bis zur Hälfte reduzieren und mit Wildfond aufgießen. Salzen. Sauce passieren und mit Butter montieren.

## Für das Püree:

Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und mit Sahne und Butter zu einem festen Püree verarbeiten. Rote-Bete-Pulver dazugeben und abschmecken. Vorsichtig mit Salz und Essig abschmecken.

## Für die Pilze:

Pilze säubern und in einer Pfanne heiß in Butterschmalz braten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Jan-Timo Bender am 11. September 2024