

# Reh-Rücken mit Brombeer-Soße, Granatapfel-Labneh

## Für zwei Personen

### Für das Granatapfel-Labneh:

160 ml griech. Joghurt, 10%    1 EL Dattelsirup    1 EL Granatapfelsirup  
Salz

### Für die Brombeersauce:

125 g Brombeeren    100 ml Rotwein    75 ml Portwein  
75 ml Rotweinessig    50 g Rohrohrzucker

### Für das Wacholdersalz:

2 EL Wacholderbeeren    3 EL grobes Meersalz    1½ TL schwarze Pfefferkörner

### Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken    4 Knoblauchzehen    80 g Butter  
5 Zweige Thymian    5 Zweige Rosmarin    Pflanzenöl

### Für den Erdnuss-Crumble:

15 g geröst. Erdnüsse    12,5 g Kakaobruch    2 Zweige Basilikum  
20 g eingelegter Ingwer

### Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle    1 Zitrone, Abrieb    2 EL Butter  
2 EL Puderzucker    1 EL rosa Pfefferbeeren

### Für die Garnitur:

8 Brombeeren    essbare Blüten

### Für das Granatapfel-Labneh:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Joghurt mit Dattel- und Granatapfelsirup vermengen und mit Salz würzen.

In ein Passiertuch geben und über einer Schüssel etwa 15-20 Minuten abtropfen lassen.

### Für die Brombeersauce:

Brombeeren mit Rotwein, Portwein, Rotweinessig und Zucker in einen Topf geben, kurz aufkochen bzw. schmelzen lassen und nach einiger Zeit pürieren. Dann einkochen bis eine sämige Konsistenz entsteht.

### Für das Wacholdersalz:

Wacholderbeeren, Meersalz und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und miteinander vermengen.

### Für den Rehrücken:

Fleisch trockentupfen und mit zuvor hergestelltem Wacholdersalz einreiben. Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter, Thymian, Rosmarin und abgedrückte Knoblauchzehen zugeben und Fleisch mit aromatisierter Butter arrosieren. Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 20 Minuten garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55°C erreicht hat.

Wieder herausnehmen und nochmals in der Pfanne mit Butter arrosieren. Fleisch auf ein kleines Blech umsetzen. Restliche Butter und Kräuter aus der Pfanne darüber geben und unbedeckt 5-6 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und gleichmäßig mit dem restlichen Wacholdersalz bestreuen.

### Für den Erdnuss-Kakao-Crumble:

Kakaobruch auf einem Blech im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten rösten.

Erdnüsse fein hacken und Ingwer fein würfeln. Basilikumblätter in feine, dünne Streifen schneiden. Alles mit dem Kakao vermengen.

**Für den Fenchel:**

Fenchel putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben und in der Pfanne mit Butter anrösten. Erneut Zucker darüber streuen und weiter bräunen lassen, bis er gar ist. Zitrone heiß abwaschen und Fenchel mit Abrieb aromatisieren. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen und Fenchel damit kurz vor dem Servieren bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Brombeeren halbieren. Gericht mit Beeren und Blüten garnieren.

Klaus Hochkogler am 16. September 2024