

Rehrücken, Kürbis-Zwetschgen-Püree, Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

350 g ausgel. Rehrücken	1 Schalotte	4 Zwetschgen
1 EL Butter	1 EL neutrales Öl	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

250 g Hokkaido	1 Schalotte	4 Zwetschgen
1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml Gemüfefond	100 ml Sahne
1 TL Butter	1 TL Honig	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Ziegenkäse:

$\frac{1}{2}$ Ziegenkäserolle	1 TL Honig	2 Zwg. Petersilie
Meersalzflocken		

Für den Walnuss-Crunch:

3 EL Walnüsse	2 EL brauner Zucker	Meersalz
---------------	---------------------	----------

Für das Fleisch:

Das Fleisch in einer heißen Pfanne 1-1,5 Minuten pro Seite in Öl scharf anbraten. Rosmarin und Butter zugeben und das Fleisch mit dem Fett übergießen. Anschließend in Alufolie wickeln und 5-6 Minuten ruhen lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Zwetschgen entkernen und längs vierteln. In Fleisch-Pfanne die Schalotte anbraten, dann die Zwetschgenspalten hinzufügen und bei mittlerer Hitze schmoren und mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für das Püree:

Schalotte abziehen und fein hacken. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Zwetschgen entsteinen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Öl die Schalotten anschwitzen, dann die Kürbiswürfel und Zwetschgen dazugeben, mit Gemüfefond aufgießen und 10-12 Minuten weichkochen. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Honig, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Mit Pürierstab pürieren und mit Butter und/oder Sahne verfeinern, evtl. durch ein Sieb streichen.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine kleine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform legen. Mit etwas Honig bestreichen und unter dem Grill im Backofen 2 Minuten karamellisieren. Petersilie hacken. Petersilie und Meersalzflocken als Garnitur verwenden.

Für den Walnuss-Crunch:

Walnüsse hacken. Wenn die Pfanne heiß ist, Zucker in die Pfanne geben und die Nüsse karamellisieren. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, Meersalz drüberstreuen.

Heike Graue am 11. September 2025