

Reh-Rücken, Preiselbeeren, Birne, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken, 300-400 g	1 EL Preiselbeeren, Glas	Pflanzenöl
2 Gewürznelken	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	5 Wacholderbeeren
5 schwarze Pfefferkörner	5 Pimentkörner	Salz, Pfeffer

Für das Preiselbeercompott:

200 g TK-Preiselbeeren	100 g Zucker	Speisestärke
------------------------	--------------	--------------

Für die Birnen:

2 Williams-Christ-Birnen	1 EL Butter	50 ml Orangenlikör
1 TL Zucker		

Für die Herzoginkartoffeln:

350 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	Butter
3 EL Sahne	1 TL Salz	Salz, weißer Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch ggf. parieren. Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.

Gewürze zusammen mit den Preiselbeeren und dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und darin 15-20 Minuten marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Gewürze entfernen, das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und beide Rückenstränge bei starker Hitze von jeder Seite in 1-2 Minuten braun anbraten. Fleisch fest in Alufolie wickeln und sofort in den Backofen (Mitte) auf einem Rost legen und in 12 Minuten rosa garen. Nach 6 Minuten einmal wenden. Das Fleisch herausnehmen und aufschneiden.

Für das Preiselbeercompott: Preiselbeeren mit dem Zucker vermengen und in einem Topf aufkochen.

Unter gelegentlichem Rühren, dass Ganze 10-15 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und mit Stärke abbinden.

Für die Birnen: Birnen waschen, schälen, halbieren und Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin offen bei schwacher Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Zucker über die Birnen streuen, hell karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen.

Für die Herzoginkartoffeln: Die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöhen. Kartoffeln schälen, waschen, kleinschneiden und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Kartoffeln abgießen und durch die Presse drücken oder fein zerstampfen. Eier trennen, Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verwenden. Die heiße Masse mit einem Eigelb mischen, salzen und pfeffern.

Ein Blech mit Butter fetten. Kartoffelmasse in den Spritzbeutel füllen und 45 cm hohe Rosetten auf das Blech spritzen. Abkühlen lassen.

Übriges Eigelb mit der Sahne verrühren und über die Herzoginkartoffelnträufeln. Im heißen Ofen (Mitte) 10-15 Minuten garen, bis die Kartoffelrosetten leicht gebräunt sind.

Björn Wendt am 02. Dezember 2025