

Reh-Rücken, Portweinjus, Rosenkohl, Haselnuss-Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken

1 Zweig Thymian

Butter

1 Zweig Rosmarin

Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für die Portweinjus:

3 Schalotten

500 ml Wildfond

4 Wacholderbeeren

Zucker

200 ml Portwein

Sonnenblumenöl

1 Lorbeerblatt

Salz

200 ml Rotwein

1 EL Speisestärke

1 Zweig Thymian

Pfeffer

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl

1 EL Ahornsirup

gemahl. Koriander

1 Orange, Abrieb

1 EL Olivenöl

Chilisalz

1 EL Butter

gemahl. Zimt

Salz, Pfeffer

Für die Haselnuss-Knöpfe:

3 Eier

100 g gemahlene Haselnüsse

1 EL Butter

Salz

200 g Spätzlemehl

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken salzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Thermometer mittig hineinstecken und in den Ofen geben bis es 58 Grad erreicht hat. Fleisch dann nochmal kurz in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern nachbraten. Vor dem Servieren pfeffern.

Für die Portweinjus:

Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fast komplett einreduzieren lassen. Die Gewürze, Kräuter und den Wildfond hinzugeben und erneut stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Jus mit Stärke abbinden und nochmals aufkochen lassen.

Für den Rosenkohl:

Die eine Hälfte des Rosenkohls in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Kalt abschrecken. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz würzen.

Die andere Hälfte des Rosenkohls in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Ahornsirup, Orangenabrieb und den Gewürzen marinieren.

Im Backofen bei 200 Grad für 20 Minuten rösten.

Für die Haselnuss-Knöpfe:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Aus Mehl, Haselnüssen, Eier, etwas Wasser und einer Prise Salz einen schönen, geschmeidigen Teig herstellen. Mithilfe des Spätzlehobels den Teig in kochendes Salzwasser hobeln. In Salzwasser garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken.

Kathrin Deininger am 09. Dezember 2025