

Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße und Sellerie-Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	2-3 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

Reste vom Rehrücken	60 g brauner Lebkuchen	75 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel	Kalte Butter
400 ml Wildfond	125 ml Rotwein	100 ml Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	Stärke	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	2 TL gemahlener Zimt	$1\frac{3}{4}$ TL gemahlener Piment
$\frac{3}{4}$ TL gemahlener Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Anis
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Nelken	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Fenchelsamen
5-6 Pfefferkörner	Muskatnuss	Salz

Für das Sellerie-Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis	200 g Knollensellerie	1 Zitrone
200 ml Sahne	250 ml Milch	Zimt
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	Maiskeimöl	Meersalz
-----------------	------------	----------

Für die Garnitur:

rote essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die anderen Komponenten fertig sind, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Wacholder, Lorbeer und Rosmarin kurz nachbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lebkuchensauce:

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten.

Knollensellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. Wurzelgemüse zu den Rehabschnitten in den Topf geben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit 250 ml Wildfond auffüllen. Lebkuchen, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimt, Piment, Ingwer, Koriander, Anis, Kardamom, Nelke, Fenchelsamen, $\frac{1}{4}$ TL Muskat, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Köcheln lassen. Restlichen Wildfond angießen.

Sauce passieren und nach Geschmack leicht mit Butter oder Stärke binden.

Für das Sellerie-Kürbispüree:

Kürbis putzen und schälen. Sellerie schälen. Kürbis und Sellerie klein schneiden. In einen Topf geben und mit Sahne und Milch auffüllen bis alles bedeckt ist. Jeweils eine Prise Zucker und Salz zufügen. Gemüse vorsichtig aufkochen und bei offenem Topf in ca. 10-15 Minuten weich köcheln lassen.

Von der Kochflüssigkeit etwa 1 Tasse auffangen, den Rest abgießen.

Gemüse pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen, so dass ein glattes Püree entsteht. Sollte die Konsistenz dabei zu fest sein, etwas Kochflüssigkeit einrühren. Zitrone halbieren und

den Saft auspressen.

Püree mit Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz und Cayenne abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist.

Rosenkohl aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Björn Rettig am 05. Dezember 2022