

Pochierter Reh-Rücken mit Kürbis-Pfannkuchen

Für 2 Personen

1 Hokaidokürbis ca. 600 g	ca. 500 g Rehrücken, ausgelöst	Salz
250 ml Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt	2 – 3 EL Mehl
ca. 100 ml Milch	2 Eier	Majoran
2 EL Butter	2 EL Kürbiskerne	Kürbiskernöl

Den Kürbis durchschneiden, Kerne herauskratzen und im Backofen 45 Minuten bei 180 Grad backen. Vom Rehrücken alle Sehnen und Häute entfernen, salzen und mit Brühe und Lorbeerblatt in einen kochgeeigneten Gefrierbeutel füllen und mit einem Folien-Schweißgerät zuschweißen bzw. vakuumieren. In einem Topf Wasser auf 65 Grad erhitzen und die Temperatur möglichst konstant halten. Vorher mit einem Bratenthermometer die Temperatur kontrollieren und ausprobieren, wo auf dem Herd die Temperatur möglichst konstant bleibt. Die Beutel einlegen und 12 Minuten pochieren. Das mittlerweile weiche Kürbisfleisch pürieren, mit Mehl, Milch und Eiern mischen bis ein Pfannkuchenteig entsteht. Mit Salz und Majoran abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und kleine Kürbispfannkuchen backen. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, die Flüssigkeit mit kalter Butter montieren. Alles zusammen servieren und mit Kürbiskernen und dem Öl garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. November 2009