

Reh-Rücken mit Szechuan-Pfeffer pochiert

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	3 Stängel Zitronengras
1 EL Szechuan-Pfeffer	100 ml salzarme Sojasoße	200 ml roter Portwein
400 g Muskatkürbis	1 Bio-Zitrone	3 EL Orangensaft
2 EL Olivenöl	1 EL Haselnussöl	Meersalz
weißer Pfeffer	600 g ausgelöste Rehrückenfilet	200 ml Wildfond
1 EL Pistazienöl	10 g feine Speckwürfel	1 EL geröstete Pistazien
10 g Wildschweinsalami	1 EL Traubensenf	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen und wegwerfen. Zitronengras fein schneiden. Szechuan-Pfeffer vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein mörsern und mit Schalotte, Knoblauch, Zitronengras in einen Topf geben, mit Kejab Manis und 100 ml Portwein aufgießen und aufkochen. Dann den Topf mit dem Gewürzfond vom Herd ziehen. Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronenschale und -saft mit Orangensaft, Oliven- und Haselnussöl mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In dieser Marinade die Kürbistreifen einlegen, 20 Minuten ziehen lassen und dann nachschmecken. Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen. Den Gewürzfond auf 60 Grad erhitzen, in eine Kastenform gießen, Rehrückeneinlegen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen konfieren. In der Zwischenzeit den Wildfond mit 100 ml Portwein zur Hälfte einkochen, Pistazienöl untermixen und mit Meersalz abschmecken. Für den Crumble Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Pistazien hacken, die Salami fein würfeln. Speck mit Salami und Pistazien mischen. Den gegarten aus der Form nehmen, abtropfen lassen und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Dann das Fleisch tranchieren, mit dem Senf bestreichen und im Pistaziencrumble wälzen. Kürbistreifen aufrollen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, Rehrücken daneben legen. Die Soße aufmixen und um das Fleisch geben.

Michael Kempf Samstag, 04. September 2010