

Reh-Rücken mit grünem Bergpfeffer und Kräutern gebraten

Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 TL tasman. Bergpfeffer	2 EL Speiseöl
Meersalz	300 g Rosenkohl	8 Steinchampignons
1 Bio-Zitrone	2 Schalotten	4 EL Butter
50 g feine Speckwürfel	Pfeffer, Muskat	1 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	100 ml Rehsoße	

Rehrücken in 4 Medaillons schneiden und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und vermischen (etwas Petersilie zurück behalten). Tasmanischen Pfeffer im Cutter oder Mörser fein schroten und mit dem Öl vermengen. Medaillons leicht salzen und in dem „Pfefferöl“ wälzen, anschließend in den gehackten Kräutern wenden, so dass diese reichlich am Rehrücken hängen. Die Medaillons in hitzestabile Folie einrollen und die Enden zubinden. Einen Topf mit heißem Wasser aufstellen und diesen auf ca. 65 Grad erhitzen. Die Fleischpäckchen in das heiße Wasser geben und für ca. 15 Minuten pochieren. Den Rosenkohl in Blätter zupfen, diese waschen und abtropfen lassen. Pilze putzen und halbieren. Von der Zitrone etwas Schale dünn mit dem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, eine fein geschnittene Schalotte und Speck glasig anschwitzen. Rosenkohlblätter zugeben, darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen, übrige Schalotte glasig anschwitzen und die Pilze zugeben. 1 Zweig Thymian in die Pfanne geben und die Pilze goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Zitronensaft und die restliche Petersilie untermischen. Den gegarten Rehrücken aus dem Wasser nehmen und aus der Klarsichtfolie auspacken. Eine Pfanne mit 2 EL Butter, 1 Zweig Thymian und etwas Zitronenschale erhitzen. Die Medaillons darin kurz nachbraten. Soße in einem Topf erwärmen. Den Rosenkohl in die Mitte des Tellers geben, den Rehrücken darauf geben. Die Pilze rund herum anlegen und den Rehrücken mit der Rehsoße nappieren. Den Rehrücken mit etwas grobem Meersalz noch mal nachwürzen.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Dezember 2010