

Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree

Für 4 Personen

Macadamia-Nuss-Püree	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
80 g Macadamianüsse	80 ml Milch	30 g Butter
1 Prise Muskat		

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	100 ml roter Portwein
50 ml Cognac	500 ml Wildsauce	1 TL Speisstärke
Salz, Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
2 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeeren		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln schälen halbieren und in Salzwasser garkochen. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, über die Kartoffeln geben und zu einem sämigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die fein gehackten Nüsse unter das Püree ziehen. Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Saue damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen. Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die geben. Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, das Püree mit einem Esslöffel zu Nocken formen und oberhalb des Rosenkohls ansetzen. Die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Januar 2011