

Reh-Rücken im Gewürz-Sud mit Apfel-Püree und Rotkraut

Für 2 Personen

Für das Rotkraut:

20 g Zucker	200 ml Orangensaft	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	4 Wacholderbeeren	3 Gewürznelken
6 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zimtstange
400 g Rotkraut	1 Zwiebel	1-2 Äpfel (Boskop)
3 EL Gänseschmalz	1 EL Johannisbeergelee	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

250 ml Spätburgunder	6 Pfefferkörner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Tannenspitzen	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1 Msp. Orangenabrieb	Salz, Pfeffer
300 g Rehrücken, ausgelöst	300 ml Wildfond	2 EL Butter

Für das Apfelkompott:

1 Bio-Zitrone	150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote
60 g Zucker	1 -2 Äpfel	1 TL Speisestärke

Rotkraut: Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft, Rotwein und Portwein ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zimtstange in einen Teefilter geben, zubinden, mit in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Vom Rotkraut die äußeren unschönen Blätter und den harten Strunk entfernen. Kraut dann in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. Die heiße Marinade über die Kohlstreifen geben (den Gewürzbeutel wieder entfernen) und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den marinierten Rotkohl passieren, den Fond auffangen und mit dem Johannisbeergelee in einem kleinen Topf zu Sirup einkochen. Zwiebel in einem Schmortopf (backofengeeignet) mit Gänseschmalz anschwitzen, Rotkohl und Äpfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten weich dünsten. Herausnehmen, den Sirup untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken: Rotwein, Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian, Tannenspitzen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Orangenschale und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen und auf 60 Grad abkühlen lassen. Alle Kräuter und Gewürze aufkochen und auf 60°C runterkühlen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und bei einer Temperatur von 55 Grad ca. 20 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Anschließend das Fleisch warm stellen, den Gewürzsud passieren und auf 100 ml einkochen. Dann den Wildfond zugeben, nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in kleinen Stücken darin auflösen und die Sauce abschmecken.

Apfelkompott: Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft- und schale mit Weißwein in einen Topf geben. Von der Vanilleschote das Mark austreichen und mit dem Zucker zum Wein geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Die Schnitze in den Weißwein legen und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter das Kompott mischen, aufkochen und so leicht binden. Zum Anrichten Rotkraut auf die Mitte des Tellers geben. Rehrücken aufschneiden, auf das Rotkraut setzen, mit Gewürzsud übergießen und das Apfelkompott dazu reichen.

Jörg Sackmann 01. November 2011