

Reh-Rücken mit Topinambur und Rote Bete-Sauce

Für 4 Personen

4 Medaillons vom Rehrücken	400 ml Rote Bete Saft	400 ml Apfelsaft
1 Prise Fenchelsamen	1 Prise Kümmel	700 g Topinambur
3 EL Butter	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	ca. 300 g Frittierfett	Salz
60 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz
1 Spritzer Balsamico	2 Tropfen Tabasco	1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Rehrückenmedaillons auf ein Backofengitter geben und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Für die Sauce Rote Bete, Saft und Apfelsaft in einen Topf geben. Fenchel- und Kümmelsamen mit dem Mörser fein zerstoßen und zugeben. Die Flüssigkeit langsam um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. 2 Topinamburknollen zur Seite legen, restlichen Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Topinamburwürfel zugeben und leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Topinambur weich kochen. Die übrigen Topinamburknollen gut waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Frittierfett in einem Topf auf ca. 130 Grad erwärmen und nacheinander Topinamburscheiben und Petersilienblätter knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Zu den weich gekochten Topinamburwürfeln die Sahne geben, kurz aufkochen, dann fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete Sauce mit Essig, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Zuletzt 1 EL Butter unter die Sauce rühren. Die Rehmedaillons mit dem Topinamburpüree anrichten, die Sauce angießen und über das Püree die frittierten Topinamburscheiben und Petersilie streuen.

Sören Anders 21. September 2012