

Maibock-Reh-Rücken mit Szechuan-Pfefferjus und Rübchen

Für 4 Personen

300 g Rehknochen	1 Zwiebel	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblätter	1 Wacholderbeeren	1 Pimentkörner
2 schwarze Pfefferkörner	1 lange Pfeffer	175 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	1,25 l Fleischfond	1-2 EL Szechuanpfeffer, gemahlen
1 Rehrücken vom Maibock	Salz, Pfeffer	4 kleine Kohlrabi
7 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
4 Eiszapfen-Radieschen	4 Mai-Rübchen	Zucker, Muskat

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Jus:

Die Knochen auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen rösten. In der Zwischenzeit Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln. Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln. In einem Schmortopf mit 2 EL Öl die Gemüsewürfel anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner und langen Pfeffer zugeben und mit Portwein ablöschen. Rotwein angießen und die gerösteten Knochen aus dem Ofen ebenfalls zugeben. Mit dem Fond auffüllen und ca. 6 Stunden ganz leicht simmern lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die Sauce mit Szechuanpfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und so lang garen, bis die Kerntemperatur 52 Grad beträgt.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit Kohlrabi schälen, klein schneiden und in einem Topf mit 5 EL Butter anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und Kohlrabi weich kochen. Die Eiszapfen und Rübchen putzen und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter glasieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wenn der Kohlrabi weich gekocht ist, Kohlrabi mit Kochflüssigkeit fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen, kurz ruhen lassen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von allen Seiten kurz anbraten. Die Pfefferjus nochmals erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf Tellern anrichten. Das glasierte Gemüse und das Püree dazugeben und die Pfefferjus angießen.

Sören Anders am 03. Mai 2013