

Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen

Für 2 Personen

Für die Kruste:

10 Pfefferkörner	100 g Pumpernickel	125 g Butter
1 Eigelb	1 TL Curry	Orangenabrieb
1 EL eingelegte Preiselbeeren	1 Msp. Kakaopulver	Salz, Pfeffer

Für die Kastanien:

5 Schalotten	50 g Butter	400 g geschälte Esskastanien
400 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für den Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	-----------------	---------------

Für die Preiselbeer-Pfefferkruste:

Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Pumpernickel mischen und pürieren. Weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen, mit Pumpernickel-Pfeffer, Curry, Orangenschale, Preiselbeeren und Kakaopulver verrühren. Würzen. Masse auf Backpapier streichen, mit Backpapier abdecken und 3 mm dick ausrollen. Gewürzkruste kalt stellen.

Für die confierten Esskastanien:

Schalotten schälen. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Kastanien darin anbraten. Schalotten zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugießen. Alles abgedeckt ca. 35 Minuten garen. Deckel abnehmen und vorhandene Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für den Rehrücken:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Rehrücken das Fleisch parieren. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. In den Backofen geben und ca. 5 Minuten garen. Filet herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Preiselbeer-Pfefferkruste etwa 2cm breit zuschneiden und das gebratene Rehfilet der Länge nach damit belegen. Rehfilet unter dem Backofengrill ca. 1 Minute grillen. Rehfilet in Stücke schneiden, mit den confierten Kastanien anrichten. Dazu passt Sellerie-Kartoffelpüree. Nach Belieben mit Petersilienblättchen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. November 2013