

Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
Meersalz	400 g Wirsing	2 Schalotten
3 EL Butter	80 ml Gemüsefond	125 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke	Pfeffer, Muskat	1 Zweig Thymian

Den Rehrücken parieren, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Pfeffer fein mörsern und mit dem 1 EL Öl vermengen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch leicht salzen und mit Pfefferöl einreiben. Den Rehrücken in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12- 15 Minuten braten. Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Wirsingblätter lösen, die dicken Blattrippen herausschneiden. Blätter grob schneiden und in kochendem Salzwasser 10 Minuten weich kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Wirsing sehr fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Wirsing gut ausdrücken, in die Rahmsauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Rehrücken dem Ofen nehmen. 2 EL Butter und 1 Zweig Thymian erhitzen. Den Rehrücken darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen, kurz Ruhen lassen, dann in Medaillons schneiden. Rehmedaillons mit Rahmwirsing anrichten. Dazu passt Kartoffelstampf.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013