

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Vanillepulver, etwas Salz | 100 g gesalzene Butter | 750 g Spitzkohl |
| 4 Rosenkohlröschen | 80 g Cashewkerne | 700 g Rehrückenfilet, pariert |
| Pfeffer | 3-4 EL weißer Balsamico | Zucker |
| 2 Äpfel | 300 g griechischer Joghurt | 1 Msp. Curry (Garam Masala) |
| 1 Msp. Kreuzkümmel | 2 EL Preiselbeeren | |

Für das Vanillesalz 1 Prise Vanillepulver mit 1 TL Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und 1 TL Vanillepulver untermischen. Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Dann die Kohlblätter vorsichtig lösen, jeweils den Strunk entfernen, die Blätter in 3 cm große Rauten schneiden und anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Vom Rosenkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln lösen. Diese ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Fleisch mit Vanillesalz und schwarzem Pfeffer würzen. In hitzestabile Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einrollen, an den Seiten gut verschließen. Im 60 Grad heißen Wasserbad (mit dem Teethermometer kontrollieren) das eingepackte Fleisch ca. 15 Minuten garen. 60 g Vanillebutter in einer Pfanne leicht erhitzen, mit 1-2 EL Balsamico und etwas Zucker würzen. 2/3 vom blanchierten Spitzkohl zugeben und bei milder Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Rosenkohlblätter kurz vor dem Servieren zugeben und erhitzen. Mit Salz und Zucker das Kohlgemüse abschmecken. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter die Apfelwürfel anschwitzen, mit 2 EL Balsamico ablöschen, 1 EL Zucker überstreuen und glasieren. Für die Sauce restliche blanchierte Kohlblätter mit Joghurt, Curry, Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer fein pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Das vorgegarte Fleisch auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und fertig garen. Zum Anrichten den geschmorten Kohl als Kreis auf dem Teller anrichten, Kohljoghurt in die Mitte geben. Rehrücken portionieren und auf den Joghurt setzen. Preiselbeeren, Apfelwürfel und Cashewkerne auf dem Kohl verteilen.

Jörg Sackmann am 18. November 2014