

Reh-Rücken mit Nuss-Kruste und Rotkohl-Jus

Für 4 Personen

Kruste:

150 g schwarze Nüsse	100 g Butter	1 TL Speisestärke
1 Prise Backpulver	100 g Weißbrotbrösel ohne Rinde	2 Eigelb
Salz, Pfeffer	1 Msp. Orangen-Abrieb	1 Msp. Zitronen-Abrieb

Rotkohlsalat und Jus:

1 Rotkohl (1,5 kg)	150 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
Salz, Pfeffer	Zucker	1 TL Speisestärke
3 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	1 EL Honig

Wirsing:

400 g Wirsing	2 Schalotten	30 g Frühstücksspeck
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Prise Zucker	8 Walnusskernhälften	

Fleisch:

600 g Rehrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl
1 EL Butter		

Für die Kruste die schwarzen Nüsse sehr fein hacken. Weiche Butter mit Stärke, Backpulver, Brotbröseln, Eigelben und gehackten Nüssen in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale würzen. Dann auf einen Bogen Backpapier geben, mit einem weiteren Bogen Backpapier abdecken und zu einem Rechteck in der Größe der Rehrückenoberfläche ca. 1 cm stark ausrollen. So kalt stellen. Rotkohl waschen, die äußeren Blätter entfernen, den Kohl halbieren und den Strunk entfernen. Den Strunk und die äußeren Blätter in einen Entsafter geben und den Saft auffangen. Es sollten ca. 400 ml Saft entstehen, evtl. noch ein paar Blätter mehr entsaften. 200 ml Rotkohlsaft mit Portwein und Rotwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa 2/3 auf 125 ml einkochen lassen. Dann restlichen Rotkohlsaft zugeben, alles mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Flüssigkeit nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren, zugeben, alles aufkochen und die Jus damit binden. Restlichen Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Walnussöl, Himbeeressig, Honig, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermischen, am besten mit den Händen. Den roh marinierten Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken parieren, d.h. Fett und Silberhäute entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen, den Rehrücken von allen Seiten gut anbraten, Butter in die Pfanne geben und nochmal darin wenden. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten weiter garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Für das Wirsinggemüse diesen putzen, waschen, den Strunk entfernen. Wirsing dann in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotte schälen, fein schneiden. Frühstücksspeck fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen, Schalotte darin glasig anschwitzen, Speck und Wirsingstreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen und weich dünsten. Walnüsse fein hacken und zuletzt untermischen. Den Rehrücken nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und noch 5 Minuten ruhen lassen. Beim Backofen die Grillfunktion einstellen. Die gekühlte Krustemasse auf den Rehrücken legen und unter der Grillschlange kurz goldbraun gratinieren. Dann das Fleisch mit der Kruste in Medaillons aufschneiden und mit dem Wirsinggemüse und dem Rotkohlsalat anrichten. Die heiße Jus angießen und servieren.

Marco Akuzun am 26. Januar 2016