

Reh-Rücken, Purple-Curry-Schmelze, Mangound Kokos-Creme

Für vier Personen

Für den Rehrücken:

800 g Rehrücken	Nussbutter	Junger Knoblauch
Meersalz	Mango, nicht zu reif	

Für die Schmelze:

30 g Nussbutter	250 g Honigbrot, getrocknet	125 g Graubrot, getrocknet
20 g Purple Curry	20 g Rote-Bete-Granulat	10 g Meersalz

Für die Mango-Creme:

250 g Mango-Püree	3 g Agar	Essig Chardonnay
Sauternes	Meersalz	Olivenöl

Für die Kokos-Creme:

1 Liter Kokosmilch	12 g Agar	Limettensaft
Meersalz	Mandelöl	

Für die Soße:

100 g Schalottenbrunoise	60 g Junger Knoblauch	Butter
1 EL Purple Curry	80 ml Rotweinessig	200 ml Rotweinreduktion
500 ml Kalbsjus	Pfefferkörner, weiß	Meersalz
Pfeilwurzelsstärke	20 g Rote-Bete-Granulat	

Für die Garnitur:

Shiso Kresse Rot	Goa Kresse	
------------------	------------	--

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen mit etwas Nussbutter vakuumieren, bei 65 Grad im Wasserbad oder in einem Multidampfgarer für 8 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Nussbutter anbraten, etwas jungen Knoblauch dazu geben und dabei das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen.

Mit dem Meersalz würzen. Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Purple-Curry-Schmelze:

Das Honigbrot und das Graubrot mit dem Purple Curry, dem Rote-Bete-Granulat und dem Meersalz grob zermahlen.

Die Nussbutter schmelzen - nicht zu heiß. Die Nussbutter zu dem Brot-Gewürze-Mix geben und einkneten.

Den Rehrücken mit der Purple-Curry-Schmelze gleichmäßig bestreichen und kurz in den Ofen mit starker Oberhitze schieben.

Für die Mango-Creme:

Das Mango Püree und Agar auf 100 Grad erhitzen und etwa 2 Minuten die Temperatur halten. Mit Essig, Sauternes und Pyramidensalz abschmecken.

Die Masse auf ein Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend die Masse zu einem Püree glattmixen und etwas Olivenöl dazugeben, bis eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Kokos-Creme:

Die Kokosmilch mit Agar aufkochen und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Dann auf ein Blech geben und erkalten lassen. Anschließend zu einem feinen Püree glattmixen und etwas Mandelöl dazugeben, damit eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Purple-Curry-Soße:

Für die Purple-Curry-Soße die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen. Die Pfefferkörner dazu geben und mit Purple Curry bestäuben. Mit Essig und Rouge ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, Rote-Bete-Granulat dazugeben und mit etwas Pfeilwurzelstärke binden. Zum Anrichten die Mango-Creme und die Kokos-Creme in je zwei etwa haselnussgroße Tropfen auf dem Teller anrichten (mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Tuben). Mit Kresseblättern dekorieren. Die Mangowürfel auf dem Teller verteilen und in der Mitte einen Soßenspiegel bilden. Das Reh aufschneiden und auf dem Soßenspiegel anrichten. Das Meersalz darüber streuen.

Juan Amador am 10. Juni 2017