

# Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße

**Für vier Personen**

**Für den Salat:**

1 kg lila Kartoffeln	6 Scheiben Baconspeck	4-5 EL Zucker
3 Birnen	Birnenessig	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

**Für den Rehrücken:**

600 g Rehrücken	einige Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

**Für die Soße:**

2-3 rote Zwiebeln	frische Kräuter	Pfeffermischung
200 g getrocknete Pflaumen	Lakritz, Rotwein	Portwein, Kaffeelikör
Wildfond		

**Für den Salat:**

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

**Für den Rehrücken:**

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

**Für die Soße:**

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 08. Juli 2017