

# Reh-Rücken, Apfel-Wirsing, weiße Pfeffer-Soße, Plätzchen

## Für 4 Personen

### Für den Rehrücken:

500 g Rehrücken	1 TL Öl	2 EL braune Butter
Wildgewürz	mildes Chilusalz	

### Für die weiße Pfeffersauce:

2 EL schwarze Pfefferkörner	125 ml Apfelsaft	150 ml Weißwein
1 TL Puderzucker	2 cl Cognac	$\frac{1}{4}$ l Geflügelbrühe
100 g Sahne	1 TL Speisestärke	30 g kalte Butter
1 halbe Knoblauchzehe	1 Streifen Zitronenschale	Salz

### Für den Apfel-Wirsing:

8 Wirsingblätter	Salz	1 rotbackiger Apfel
50 ml Gemüsebrühe	Schuss Sahne	1 TL Petersilienblätter
mildes Chilusalz	Pfeffer	Muskatnuss
1 EL kalte Butter		

### Für die Porridge-Plätzchen:

100 ml Milch	Muskatnuss	Arabisches Kaffeegewürz
50 g Porridge	1 Eigelb	1 TL frische Petersilie
1 Eiweiß	Salz, Chilusalz, Öl	

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilusalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

## Für die weiße Pfeffersauce:

Den Pfeffer grob zerstoßen. In die Bratenpfanne den Apfelsaft mit dem Weißwein und den Pfefferkörnern geben. Anschließend in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf  $\frac{1}{3}$  einköcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, den Pfefferfond aufbewahren.

In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Cognac ablöschen, mit Brühe auffüllen, die Sahne angießen und das Ganze 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die kalten Butterflöckchen hinein mixen. Knoblauch und Zitronenschale hineinlegen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz abschmecken.

## Für den Apfel-Wirsing:

Die Blattrippen von den Wirsingblättern entfernen. Die Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Wirsing darin 6 bis 8 Minuten garen, sodass er noch leicht bissfest ist. Durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und das restliche Wasser gut mit den Händen herausdrücken.

Den Apfel waschen, rund um das Kerngehäuse herum  $\frac{1}{2}$  bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden, das Kernhaus aussparen und die Scheiben in Würfel schneiden.

Den Wirsing in einer Pfanne in Brühe und etwas Sahne erhitzen, die Apfelwürfel mit den Kräu-

tern hinzugeben. Mit Chilusalz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und zum Schluss die Butter unterrühren.

**Für die Porridge-Plätzchen:**

Die Milch erhitzen, mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und der Gewürzmischung würzen und die kochend heiße Milch in den Porridge rühren. Das Eigelb mit der Petersilie unter den Porridge geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig aufschlagen, ebenfalls unter den Porridge heben und mit Chilusalz abschmecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen.

Je 1 bis 2 EL der Masse zu Plätzchen in die Pfanne setzen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung aus der Mühle würzen. Den Apfel-Wirsing auf warmen Tellern anrichten, die Plätzchen anlegen, den Rehrücken in 8 gleich große Stücke schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Sauce nochmals aufschäumen und außen herumträufeln.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2017