

Reh-Rücken im Brot-Mantel auf Petersilienwurzel-Püree

Für zwei Personen

350 g Rehrückenfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Kastenweißbrot
200 g Petersilienwurzeln	150 g Rosenkohl	30 g Butter
30 ml Milch	100 ml Sahne	50 ml Sahne, eiskalt
50 ml Gemüsefond	2 EL Rapsöl	1 TL Zucker
Muskat, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Anschließend etwa 100 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Das restliche Fleisch in zwei gleich große Stücke schneiden. Die angefrorenen Fleischwürfel mit der eiskalten Sahne und etwas Salz im Mixer fein pürieren und eventuell noch einmal mit Salz abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden und der Länge nach zwei fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden. Anschließend alle Scheiben auf jeweils einer Seite gleichmäßig mit der Fleischpaste bestreichen. Die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils auf die bestrichenen Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Anschließend 15 Minuten in Salzwasser weich kochen. Die weich gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch und 50 Milliliter Sahne zu den Petersilienwurzeln geben und fein pürieren. Anschließend mit den Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree zugedeckt warm halten. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotrollen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchentrepp kurz abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 16 bis 18 Minuten fertig garen. Den Rosenkohl waschen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Anschließend die Blätter in reichlich Salzwasser zwei Minuten blanchieren, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Blätter darin schwenken, den Zucker darauf streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend die restliche Sahne und den Gemüsefond dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen lassen. Die Weißbrotrollen halbieren und auf einem Teller anrichten. Das Petersilienwurzelpüree und die Rosenkohlblätter dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 14. Dezember 2012