

Reh-Rücken mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren

Für zwei Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	500 g Wirsing	1 Birne
1 Zitrone	6 Wachholderbeeren	2 Zwiebeln
2 Schalotten	6 Eier	50 g Bitterschokolade
400 g Mehl	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Stange Ceylon-Zimt	1 Sternanis	140 g Butter
250 g Quark	125 ml Sahne	100 ml Holundermark
50 ml Ahornsirup	100 ml Wildfond	50 ml Sojasauce
300 ml Rotwein	200 ml Weißwein	100 ml Portwein
50 ml Mineralwasser	Stärkemehl, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und feine Streifen schneiden. Von der Butter 50 Gramm in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten und die Wachholderbeeren darin anschwitzen. Mit dem Rotwein sowie dem Portwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Das Holundermark sowie den Ahornsirup zugeben. Alles leicht reduzieren lassen. Die Bitterschokolade raspeln. Die Sauce mit etwas Stärkemehl binden und mit der Bitterschokolade, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken in Medaillons schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Von der Butter 40 Gramm in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Den Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in der Butter blanchieren. Die Sahne in einem weiteren Topf reduzieren lassen, mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing zugeben und unterrühren. Den Quark mit den Eiern, dem Mehl, dem Mineralwasser einer Prise Salz und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Teig in das siedende Wasser schaben. Die Spätzle abschöpfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin leicht anbraten. Die Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Weißwein zusammen mit dem Zucker, dem Vanillemark, der Zimtstange einem Spritzer Zitronensaft sowie dem Sternanis aufkochen lassen. Die Birne in den kochenden Fond geben, bis sie gar ist. Das Reh zusammen mit den Spätzle, dem Wirsing und der Birne auf einem Teller anrichten. Die Preiselbeeren darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2013