

Reh-Rücken mit Pfefferkirschen und Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet 1 EL Sternanis 2 EL Honig

25 ml Portwein, weiß 1 Prise Salz

Für die Pfefferkirschen:

100 g Sauerkirschen 1 Schalotte 25 ml Portwein, rot

25 g Butter

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl 25 ml Gemüsefond 25 g Butter

Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Das Rehrückenfilet parieren und portionieren. Den Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Danach Sternanis und Salz hinzugeben und stark einkochen. Das Rehrückenfilet nun mit der Honig- Sternanisbeize bestreichen und von beiden Seiten 30 Sekunden scharf anbraten. Anschließend im Ofen 20 Minuten mit der Beize garen und ab und zu erneut bestreichen. Für die Pfefferkirschen die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Sauerkirschen entkernen und in Vierteln zu den Schalotten in die Pfanne geben. Den Portwein, eine Prise Salz, einen halben Esslöffel Zucker und Pfeffer hinzufügen und leicht einreduzieren lassen. Beim Spitzkohl den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Nun mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehrückenfilet, Pfefferkirschen und den Spitzkohl auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 02. Oktober 2014