

Reh-Rücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, ausgelöst, à 180 g 1 EL Butterschmalz 2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

80 g Pumpernickel 20 g Honigkuchen 3 Wacholderbeeren
40 g Butter, warm 1 TL Tannenhonig Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Zucker 5 cl Portwein 200 ml Wildfond
2 TL Hagebuttenmark 60 g Butter, kalt

Für den Wirsingrahm:

50 g Speckwürfel 500 g Wirsing 2 Schalotten
50 g Butter 200 ml Sahne 1 Muskatnuss
1 Prise Stärke Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Rosmarin-Kompott:

3 Äpfel, knackig, süß 100 g Zucker 2 Stiele Rosmarin
1 Stange Zimt $\frac{1}{4}$ Schote Vanille 2 Sternanis
2 cl Calvados 100 ml Weißwein 1 ml Agazoon

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Für den Rahmwirsing einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für die Kruste das Pumpernickel, den Honigkuchen und die Wacholderbeeren in einem Standmixer fein mixen. Die Butter und den Honig untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf eine Klarsichtfolie geben und mit einer zweiten Folie bedecken. Anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die Kruste erkaltet und erhärtet ist, einen Teil in der Größe des Rehrückens ausschneiden. Für den Rehrücken eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Blech legen und mit dem Pfeffer und dem Salz würzen. Den Rosmarinzweig dazugeben und im Ofen etwa 20 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Anschließend den Ofen leicht öffnen und auf 60 Grad herunter schalten. Für die Sauce eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend mit dem Portwein ablöschen. Das Hagebuttenmark und den Wildfond dazugeben und etwas reduzieren. Anschließend mit kalter Butter binden. Den Rehrücken mit der Kruste belegen und bei 220 Grad mit der Grillfunktion fünf Minuten gratinieren. Anschließend bei 70 Grad Heißluft weitergaren, bis er leicht gebräunt ist. Für den Rahmwirsing die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen. Für das Apfel-Rosmarin-Kompott die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert und die Apfelstücke darin schwenken. Den Rosmarin, den Zimt, die Vanilleschote und den Sternanis dazugeben. Anschließend mit dem Weißwein und dem Calvados ablöschen. Die Apfelstücke zusammenfallen lassen bis die Masse musig ist aber auch noch Stücke enthält. Die Rosmarinzweige, die Vanilleschote, den Zimt und

den Sternanis entfernen. Das Agazoon unterrühren einmal kurz aufkochen. Den Rehrücken in Tranchen schneiden. Die Rehrückentranchen mit der PumpernickelHonigkruste, dem Wirsingrahm und dem Apfel-Rosmarin-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2015