

Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Walnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken à 150 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

200 ml dunkler Kalbsfond 50 g Honigkuchen 1 EL Honig

1 Msp. Lebkuchengewürz Salz Pfeffer

Für die Walnusspätzle:

250 g Mehl 70 g geschälte Walnüsse 3 Eier

1 Muskatnuss 20 g Butter 2 EL Walnussöl

Salz

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl 20 g durchwachsener Speck 3 Schalotten

50 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen durchziehen lassen.

Für die Walnusspätzle 50 g Walnüsse mit dem Mehl fein mixen und mit Eiern und 80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und kurz abschrecken. Walnuskerne grob hacken, in einer Pfanne mit Walnussöl Butter anschwitzen und die Spätzle dazu geben.

Für die Lebkuchensauce den Kalbsfond einkochen lassen und mit dem Honigkuchen binden. Mit Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Blätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und wie auch den Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnusspätzle und Rosenkohlblättern“ auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 27. November 2015