

Reh-Rücken im Brioche-Mantel, Birnen-Creme, Kraut-Flecken

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken à 300 g 2 Scheiben Tramezzini 50 ml neutrales Pflanzenöl
Salz

Für die Farce:

1 Hähnchenbrust à 100 g 10 g Pinienkerne 80 g Sahne
3 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Birnencreme:

2 reife Birnen 100 ml Birnensaft 120 g Butter
1 Gewürznelke 1 Prise Zimtpulver

Für die Krautflecken:

1 Weißkohl 1 Zwiebel 60 g Zucker
20 ml Weißweinessig 1 EL Butter $\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran
Salz

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Farce Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Hühnerbrust waschen, trockentupfen und fein schneiden. Fleisch mit Sahne, Petersilie und Pinienkernen in der Moulinette fein pürieren. Kalt stellen.

Für das Fleisch den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten kurz anbraten.

Tramezzini mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend etwa einen halben Zentimeter mit Hühnerfarce bestreichen. Angebratenen Rehrücken auf das vorbereitete Brot legen und einrollen, sodass das Fleisch komplett umschlossen ist. Von allen Seiten in reichlich Öl goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten fertig garen.

Für die Birnencreme die Birnen schälen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Birnensaft, etwas Wasser, Nelke und Zimt etwa zehn Minuten weichdünsten. Mit kalter Butter in einem Standmixer cremig mixen.

Für die Krautflecken Zwiebel abziehen und fein hacken. Weißkohl von äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Weißkohl dazugeben und kurz mit schwenken. Etwas Zucker hinzufügen und das Kraut damit karamellisieren. Mit Essig ablöschen und abgedeckt solange schmoren, bis das Kraut weich ist. Majoran abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Kraut mit Majoran und Pfeffer abschmecken. Den rosa gebratenen Rehrücken im Brioche-Mantel tranchieren, mit Birnencreme und karamellisierten Krautflecken auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016