

Rehbock-Rücken, Portwein-Jus, Rhabarber, Pilze, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für den Rehbockrücken:

1 Rehbockrücken à 400 g	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Gewürznelken	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
20 ml Wacholderolivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	75 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	100 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Kräuterseitlinge	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kompott:

150 g roter Rhabarber	50 ml Rhabarbernektar	30 ml Granatapfelsirup
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Stärke

Für die Jus:

50 ml Portwein	150 ml Kalbsjus	2 EL Rehglace
1 Schalotte	60 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Stärke
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Rehbockrücken:

Im Mörser Koriander, Wacholder, Nelken, Salz und Pfeffer zu einer feinen Gewürzmischung stoßen. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Den marinierten Rehrücken mit Wacholderolivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Das Fleisch in einem Sous-vide-Becken mit etwa 65 Grad heißem Wasser 15 Minuten garen. Das Fleisch kurz ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten rundum nachbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zum Fleisch geben.

Für Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kräftig sprudelndem Salzwasser garkochen. Sahne, Milch und Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch- Sahne verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi großzügig schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit kochender Sahne bissfest garen. Den Kohlrabi-Rahm cremig reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter zu den Pilzen geben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kompott:

Den Rhabarber abziehen und in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schalen mit dem Mark im Rhabarbernektar etwa 4 Minuten kräftig sprudelnd kochen und durch ein Sieb passieren. Die Rhabarberwürfel in den

Fond geben, Granatapfelsirup angießen, aufkochen lassen und den Sud mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden. Das Kompott mit Zucker kräftig abschmecken.

Für die Jus:

Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte in 1 TL aufgeschäumter Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren; die Jus und die Rehglace dazugeben, den Thymian hineinlegen und kräftig aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Stärke binden und die Jus mit der übrigen Butter mit einem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rehbockrücken mit Portweinjus, Rhabarber-Kompott, Kräuterseitlingen, Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Mai 2017