

Reh-Rücken mit Nuss-Zimt-Kruste, Wirsing, Mousseline

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken
Pflanzenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

Für die Nuss-Zimt-Kruste:

30 g geröstete Haselnüsse
125 g weiche Butter
1 Msp. Zimt
Salz

30 g geröstete Mandeln
2 Eier
1 Zweig Thymian

30 g Walnüsse
25 g geriebenes Weißbrot
1 TL Maiskeimöl

Für den Wirsing:

250 g Wirsing
1 EL Butter
Salz

3 Scheiben Bacon
100 ml Sahne
Eiswasser

1 Zwiebel
Muskat

Für die Mousseline:

250 g Süßkartoffel
Cayennepfeffer

60 g kalte Butter
Salz

Reis-Essig

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und salzen. In einer beschichteten Pfanne etwas neutrales Öl erhitzen und den nicht kalten Rehrücken darin von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauchzehe mit dem Handrücken andrücken. Rosmarin abbrausen und sorgfältig trocknen. Knoblauchzehe und Rosmarin dazugeben und Fleisch in der Pfanne in den Ofen geben. Rehrücken garen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 50 - 52 Grad.

Für die Nuss-Zimt-Kruste: Die Haselnüsse, Mandel und Walnüsse fein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen. Butter in einer kleinen Schüssel schaumig rühren und langsam Eigelbe dazugeben. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse hinzufügen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, Weißbrot und Maiskeimöl zur Masse hinzugeben, unterheben und mit Salz und Zimt abschmecken. Masse zwischen zwei Backpapier Blättern geben und mit einem Nudelholz ca. 3-5cm ausrollen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Wirsing: Die Blätter vom Wirsing zupfen und abbrausen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Wirsingblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Wirsingblätter ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Bacon würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne glasig abschwitzen. Sahne hinzugeben und cremig einkochen lassen. Wirsing hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Krustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und eine Scheibe abschneiden. Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf 230 Grad Grillfunktion umstellen. Kruste auf das Fleisch legen und kurz im Ofen gratinieren.

Für die Mousseline: Die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Süßkartoffeln hinzugeben und weich kochen. Abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln in eine Gefäß geben und Butter mit einem Stabmixer einmontieren, bis es ein seidiges Püree ergibt. Mit Salz, Cayennepfeffer und Reis-Essig kräftig abschmecken und warm stellen. Den rosa gebratenen Rehrücken mit Nuss-Zimt-Kruste, cremigem Wirsing und Süßkartoffel-Mousseline auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017