

# Reh-Rücken, Servietten-Knödeln, Rosenkohl, Lebkuchen-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g	3 Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	3 Piment	100 g grobes Meersalz
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Serviettenknödel:

100 g Knödelbrot	15 g durchw. Speck	1 Zwiebel
2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

20 g durchw. Speck	100 g Rosenkohl	1 Schalotte
Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Orange	1 Schalotte	40 g Hagebuttenmark
100 g Lebkuchen	1 TL Butter	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
500 ml Rehjus	2 EL Honig	1 TL Lebkuchengewürz
Salz	Pfeffer	

### Für den Rehrücken:

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

### Für den Serviettenknödel:

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann heraus schöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

**Für den Rosenkohl:**

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Hagebutten-Lebkuchen-Sauce:**

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen.

Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Dezember 2018