

Reh-Rücken, Kräuter-Mantel, Kerbel-Creme, Pilze, Graupen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
25 g Pistazien	25 g Panko Paniermehl	2 Thymianzweige
3 Stiele Petersilie	1 EL Fichtennadel-Honig	feines Meersalz
Salt Flakes	Pfeffer	

Für das Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen	50 g Keniabohnen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan	25 ml Weißwein
25 g Butter	0,5 L Geflügelfond	Meersalz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	4 Zweige Kerbel
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kerbelcreme:

75 g Knollensellerie	25 ml Sahne	25 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und von allen Seiten leicht salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. 1 EL Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Knoblauchzehe mit 2 Thymianzweigen dazugeben.

Den Rehrücken von beiden Seiten 2 Minuten anbraten und auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen. Die Kerntemperatur auf 55 Grad bringen, danach warmhalten.

Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Das Panko Paniermehl in der restlichen Butter goldgelb anrösten und auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Die Petersilien- und restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter mit den Pistazien und Panko Paniermehl mischen, auf einen großen flachen Teller geben.

Den Honig leicht erhitzen, den Rehrücken mit Salt Flakes und Pfeffer nachwürzen. Rehrücken mit warmem Honig einstreichen und in der Kräuter-Nuss-Mischung wenden.

Für das Graupen-Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dazugeben und glasig anschwitzen. Die ungewaschenen Graupen dazugeben, glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach heißen Geflügelfond zugeben und das Risotto al dente garen.

In der Zwischenzeit die Keniabohnen blanchieren und in Segmente schneiden. Parmesan reiben. Sobald die Graupen gar, den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die restliche Butter, die Keniabohnen und den geriebenen Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und ggf. kurz waschen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben und kurz anbraten. Den Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Pfifferlinge

mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken.

Für die Kerbelcreme:

Sahne und Milch in einen Topf geben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milch-Mischung mit einer Zitronenhälfte weich garen. Den Kerbel abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone herausnehmen und den Sellerie sehr fein mixen. Den Kerbel hinzufügen und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kerbelcreme mittig auf die vorgewärmten Teller anrichten, leicht verstreichen und das Graupenrisotto im Ring darauf anrichten.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Die gebratenen Pfifferlinge darum platzieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019