

Reh-Rücken im Strudelteig mit Preiselbeer-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet	12 Scheiben Speck	2 Strudelblätter (30x40)
75 g Butter	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

300 ml Wildfond	50 ml Madeira	1 EL alter Balsamicoessig
2 EL Preiselbeermarmelade	50 g kalte Butter	Salz

Pfeffer

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl	Salz
-----------------	------

Für die Maronen-Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Maronenpüree	2 Eier
30 g Butter	30 g Butterschmalz	150 g Mehl

Salz
Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum im heißen Fett anbraten. Butter in einem kleinen Topf auslassen und den Speck zum Aromatisieren mitbraten. Ein Strudelblatt mit der Hälfte dieser flüssigen Butter bepinseln und mit einem zweiten Teigblatt bedecken.

Rehrückenfilet darauf mittig platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und einwickeln. Die beiden Enden links und rechts einschlagen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit restlicher Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Preiselbeersauce:

Wildfond mit Madeira auf ca. 100 ml einkochen lassen. Balsamicoessig und Preiselbeermarmelade einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, halbieren und einige Blätter beiseitestellen. Übrigen Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten weich garen.

Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Maronen-Gnocchi:

Kartoffeln mit Haut in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen. Eigelbe, Maronenpüree und Mehl zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Gnocchiteig zuerst ca. 2 cm dicke Würste rollen, diese dann in kurze Stücke teilen und zu Gnocchi formen. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 6 Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in heißem Butterschmalz zusammen mit dem Rosenkohl und den Rosenkohlblättern bei mittlerer Hitze braten. Abschließend Butter hinzugeben, alles darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2019