

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Kirschen, Kartoffelkugeln

Für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	15 g Butter	30 ml Gemüsefond
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Rehrücken und die Beize:

400 g ausgelöster Rehrücken	2 EL Honig	20 g Butter
50 ml Wildfond	40 ml weißer Portwein	3 ganze Sternanis
Salz		

Für die Kirschen:

60 g getrock. Sauerkirschen	2 Schalotten	50 ml roter Portwein
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	1 Prise Salz	1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelkugeln:

3 vorwi. festk. Kartoffeln	Salz
----------------------------	------

Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl waschen und vom Strunk befreien. An der Spitze beginnend in feine Streifen schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Gemüsefond zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehrücken und die Beize:

Für das Fleisch den Rehrücken mit einem scharfen Messer von Silberhäuten befreien.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Rehrücken bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark angebraten wird. Danach das Reh aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Für die Beize den Honig in die vorherige Reh-Pfanne geben und erhitzen.

Mit dem weißen Portwein ablöschen und Sternanis, Wildfond und etwas Salz zugeben. Die Beize einkochen lassen, bis sie schön dickflüssig ist.

Den Rehrücken nun mit der Honig-Sternanis-Beize bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Dabei immer wieder mit der Beize bestreichen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zum Schluss in gleich große Scheiben schneiden.

Für die Kirschen:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einen Topf geben und goldbraun anrösten. Sauerkirschen einrühren und mit Portwein ablöschen. Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und leicht einköcheln lassen.

Für die Kartoffelkugeln:

Kartoffeln schälen, mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 29. Januar 2021