

# Reh-Rücken, Pfeffer-Soße, Fenchel, Kartoffel-Taler

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

250 - 300 g Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	50 g Butter
Wildgewürz	mildes Chilusalz	Salz
Pfeffer		

### Für die Kartoffeltaler:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Kochschinken	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
2 TL Petersilie	50 g Butter	1 Ei
Muskatnuss	Speisestärke	Salz, Pfeffer

### Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 EL Pfefferkörner	60 ml Apfelsaft	100 ml Geflügelfond
75 ml Weißwein	1 EL Cognac	100 g Sahne
20 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 Prise gemahlener milder Chili	Salz	

### Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	mildes Chilusalz	1 TL Öl
-----------------	------------------	---------

### Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	20 g Butter	1 TL kalte Butter
mildes Chilusalz		

### Für die Kirschen:

80 g Herzkirschen	1 Orange	1 EL kalte Butter
3 cm Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ Zimtrinde	1 TL Puderzucker

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 Grad rosa durchziehen lassen. 2 EL Braune Butter herstellen, mit etwas Wildgewürz und Chilusalz würzen und den Rehrücken abschließend darin wenden. Fleisch vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Kartoffeltaler:

Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb abgießen, in den Topf zurückgeben und unter Rühren etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Braune Butter in einem Topf herstellen. Den Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei trennen. Kartoffeln mit Schinken, 2 TL Petersilie, 1 EL der braunen Butter und Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Masse ggf. mit etwas Speisestärke binden. Mit angefeuchteten Händen kleine Taler daraus formen.

Restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin portionsweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Pfeffersauce:

Schalotte halbieren, schälen und klein würfeln. Pfeffer grob zerstoßen.

Schalotte, Pfeffer und Puderzucker in etwas Butter anschwitzen. Dann mit Apfelsaft, Fond, Weißwein, Cognac und Sahne in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf 1/3 einköcheln lassen. Durch ein Sieb passieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abziehen. 3 Scheiben Knoblauch und  $\frac{1}{2}$  Streifen Zitronenschale in die Sauce legen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen und mit Salz und Chili abschmecken. Dann die Sauce mit kalter Butter aufmixen.

Für die Bindung ggf. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und 2 Minuten köcheln lassen.

**Für den Fenchel:**

4 dünne Scheiben aus der Mitte einer Fenchelknolle schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fenchelscheiben darin auf beiden Seiten mehrere Minuten hell anbraten. Mit Chilisalzwürzen.

**Für die Pfifferlinge:**

Braune Butter in einem Topf herstellen.

Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in 1 EL brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilisalzwürzen.

**Für die Kirschen:**

Einen Streifen Orangenschale abziehen. Puderzucker in eine Pfanne stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Kirschen, Zimt, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und erhitzen. Die kalte Butter hineinrühren, und die Gewürze wieder entfernen.

Fenchelscheiben auf warme Teller legen. Den Rehrücken aufschneiden und darauf setzen. Die Kartoffeltaler anlegen, Pfifferlinge und Kirschen außen herum verteilen. Die Sauce mit dem Stabmixer nochmal kurz aufschäumen und außen um den Rehrücken träufeln.

Alfons Schuhbeck am 22. Juli 2021