

Reh-Rücken mit Schoko-Preiselbeer-Jus, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 L Kalbsjus	25 g Bitterschokolade 70%	75 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
2 EL brauner Zucker	1 TL Tomatenmark	3 EL Speisestärke
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	2 Zwiebeln	125 ml Sahne
40 g Butter	Muskatnuss	weißer Pfeffer
Salz		

Für die pochierte Birne:

2 Birnen	1 Zitrone	500 ml Rotwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	150 g Zucker

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken auslösen und die Knochen zerkleinern. Den Rehrücken erstmal beiseite legen.

Für die Sauce die Parüren und Knochen in Öl anbraten. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce kräftig schmeckt.

Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Danach die Preiselbeeren in die Sauce dazugeben.

Den Rehrückenstrang in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten garen. Anschließend in Medaillons schneiden.

Für den Rahmwirsing:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.

Um eine Sättigungsbeilage zu erhalten, können Sie Kartoffeln kochen, würfeln und unter den Wirsing heben.

Für die pochierte Birne:

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rotwein, Zimtstange, etwas Zitronenschale nach Geschmack, ausgekrazte Vanilleschote und das Mark mit Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln bringen. Die Birnenhälften ca. 12 Minuten darin garen, bis sie bissfest sind.

Für die Garnitur:

Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Nelson Müller am 08. Oktober 2021