

Reh-Rücken auf Preiselbeer-Soße mit Knödeln, Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 bis 300 g Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	2 EL Butter
Wildgewürz	Mildes Chilisalz	

Für die Sauce:

75 ml kräftiger Rotwein	50 ml ungesüßter Preiselbeersaft	2 Scheiben Ingwer
Zitronenabrieb	Orangenabrieb	$\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
30 g sehr kalte Butter	1 geh. TL Puderzucker	Chilisalz

Für die Polenta-Knödel:

75 g Instant-Polenta	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 kl. rote Chilischote
1 Ei	100 ml Milch	75 ml Gemüsesfond
Muskatnuss	mildes Chilisalz	Pfeffer

Für die Butterbrösel:

25 g Weißbrotbrösel	50 g Butter
---------------------	-------------

Für das Spargel-Morchel-Gemüse:

14 k. getrock. Spitzmorcheln	150 g grüner Spargel	150 g weißer Spargel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Scheibe Ingwer	1 Zitrone, 1 Msp. Abrieb
250 ml Geflügelfond	1 TL Petersilie	1 EL kalte Butter
mildes Chilisalz		

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze 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. Rehrücken darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Butter bräunen und mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für die Sauce:

Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Preiselbeersaft abschmecken.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Ingwer, Orangen- und Zitronenabrieb hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden, unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalz würzen.

Für die Polenta-Knödel:

Fond und Milch in einem Topf aufkochen. Polenta-Grieß einrieseln lassen und unter Rühren einige Minuten dicklich einköcheln. Polenta-Brei mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Topf vom Herd nehmen und Polenta etwas abkühlen lassen. Ei verquirlen und unter Polenta rühren.

Aus der Polenta-Masse mit angefeuchteten Händen 6 oder 8 kleine Knödel formen. In einem Topf Salzwasser aufkochen, Knoblauch und Chili einlegen. Knödel ins Wasser geben und darin 15 bis 20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, Weißbrotbrösel hinein rühren und langsam goldbraun bräunen. Dabei beständig wenden.

Für das Spargel-Morchel-Gemüse:

Morcheln etwa 1 Stunde lang in 175 ml Geflügelfond einweichen.

Morcheln aus dem Fond nehmen. Die Einweichflüssigkeit durch einen feinen Papierfilter oder ein Blatt Küchenpapier gießen, um den feinen Sand heraus zu filtern.

Die grünen Spargelstangen waschen, nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die weißen Stangen ebenfalls waschen und schälen. Nachdem die holzigen Enden entfernt wurden, alle Stangen schräg dritteln (Je nach Dicke ggf. zuvor längs dritteln).

Spargel mit dem übrigen Fond (75 ml) in eine Pfanne geben, Knoblauch und Ingwer hinzugeben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 8 Minuten noch leicht bissfest garen. Petersilie und Zitronenabrieb hinzufügen und mit Chilisalzwürzen. 2 Minuten ziehen lassen, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Butter unterrühren.

Zum Servieren die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Den Rehrücken in breite Stücke schneiden und darauf setzen. Die Polenta-Knödel mit daneben anrichten und mit Butterbröseln toppen. Spargel-Morchel-Gemüse dazu anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 13. Mai 2022