

Reh-Rücken mit Wildjus, Blumenkohl-Püree, Wirsing-Salat

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 ausgel. Rehrücken (300 g)	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rehjus:

500 g gehackte Knochen	1 Karotte	1 Zwiebel
1 kleine Sellerieknolle	1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein
200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Pimentkörner	1 EL Honig	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wirsingkohl	1 TL weißer Essig	Honig
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

1 feines Wirsingkohlblatt	Puderrucker	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für das Püree:

200-300 g Blumenkohl	120 ml Sahne	200 g Butter
180 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für den Joghurt:

125 g Joghurt	3-4 Wacholderbeeren	1 TL Honig
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeer-Marmelade	oder Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Portulak
----------------------------	--------------------	-----------------------------

Für das Reh:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und Fleisch auf eine Kerntemperatur von ca. 55-59 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rehjus:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und grob schneiden. Knochen, sowie grob gehacktes Gemüse in einem Saucenpfopf mit etwas Öl scharf anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren.

Mit Wein, 200 ml Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und wenn möglich für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb oder Tuch gießen und danach solange reduzieren, bis eine Bindung entsteht.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

200 g Wirsingkohlblätter abziehen und für ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit Öl und Essig vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chip:

Das Blatt vom Wirsing in grobe Stücke zupfen, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Puderrucker bestäuben und im Ofen trocknen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Blumenkohl in feine Stücke schneiden und in einem Topf mit Fond und Sahne weichkochen.

Butter im Topf schmelzen, dann bei kleiner Hitze köcheln, bis sich an der Oberfläche eine weiße Schicht bildet. Nun bei niedriger Hitze weiter köcheln. Die Butter sollte hierbei klar und zu hell-goldgelben Krümeln werden. Nun durch ein feines Sieb geben. 2-3 EL Nussbutter und Salz und Pfeffer zum Blumenkohl geben und fein pürieren.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und mörsern.

Joghurt im Tuch abtropfen lassen und mit Wacholder, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren und Portulak als Garnitur verwenden.

In die Mitte der flachen Teller einen guten Löffel Blumenkohlpüree geben.

Ein bis zwei Tranchen Reh darauflegen. Ringsherum drei kleine Türmchen vom Wirsing-Salat drapieren. Abwechselnd etwas Jus, Wacholder-Joghurt und Preiselbeeren um das Gericht napieren. Mit Portulak und Wirsing-Chip garnieren.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023