

Rehbock-Rücken, Pilze, Kohlrabi und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Rehbockrücken	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Korianderkörner	1 EL Nelken
200 ml Wacholder-Olivenöl	Meersalz-Flocken	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g Kräuterseitlinge	100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rahmkohlrabi:

1 Kohlrabi	100 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberries:

150 g Cranberries	70 ml Cranberrysaft	1 Vanilleschote
20 g Zucker	Stärke	

Für den Portweinjus:

1 Schalotte	60 g Butter	50 ml Portwein
200 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	Stärke, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	150 g Sahne	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für das Fleisch: Mit einem Mörser aus dem Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Mit dieser Mischung dann den Rehrücken einreiben. Mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren. Anschließend bei 58 Grad für 15 Minuten im Niedergargerät garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit Butter nachbraten. Etwas Vanille dazugeben. Rehrücken in gleichgroße Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Mit Salzlocken bestreuen.

Für die Pilze: Pilze putzen, vierteln und in etwas Öl anbraten. Nebenbei die Kräuter hacken und zu den Pilzen geben. Mit Fond ablöschen und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bis zum Servieren beiseitestellen, kurz vorher noch einmal leicht erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen.

Für den Rahmkohlrabi: Kohlrabi schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in der Sahne garen. Solange reduzieren, bis der Rahm angegedickt ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Cranberries: Zucker, Cranberrysaft und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen.

Cranberries hinzufügen, 2 Minuten kochen und mit Stärke abbinden.

Für den Portweinjus: Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 g Butter anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Fond dazugeben den Thymian einlegen und solange einkochen bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit etwas Stärke leicht binden und 50 g kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Mit Butter vermischen, mit Schneebeesen aufrühren und Sahne unterrühren. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Nelson Müller am 19. Januar 2024