

Reh-Rücken mit Portweinjus und dreierlei Mais

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken	1 EL Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jus:

1 Schalotte	1 TL Tomatenmark	100 ml Portwein
200 ml Wildfond	1 EL Wacholderbeeren	1 EL brauner Zucker
1 EL Stärke		

Für die Polenta:

300 g Polenta	1 Knoblauchzehe	300 ml Milch
Parmesan	300 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für den Mais:

3 EL Mais	4 Babymais	Öl, Salz
-----------	------------	----------

Für die Garnitur:

Erbsenkresse

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Wacholder und Rosmarin dazugeben.

Reh für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Jus:

Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Rehpfanne Schalottenwürfel, braunen Zucker, Tomatenmark und Wacholder anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Stärke in kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben.

Für die Polenta:

Knoblauch halbieren und in einem Topf mit Gemüsefond und Milch aufsetzen. Lorbeer dazugeben und Polenta einrühren. Temperatur herunterstellen und Polenta quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan einrühren. Ggf. mit Fond verdünnen.

Für den Mais:

Mais und Babymais in einer Pfanne in Öl anbraten. Etwas salzen.

Babaymais herausnehmen und abflämmen.

Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 19. Januar 2024