

# Reh-Rücken mit Honig-Portwein-Soße, Kirschen, Ravioli

## Für zwei Personen

### Für die Porree-Ravioli:

1 m.-große mehligk. Kartoffel	1 Stange Porree	6 Eier
Butter	200 g Semola	200 Mehl, Type 405
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

### Für Rehrücken und Sauce:

300 g ausgel. Rehrücken	20 g Butter	50 ml Sahne
80 ml Wildfond	40 ml weißer Portwein	2 EL Honig
3 ganze Sternanis	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Kirschen:

3 EL getrock. Sauerkirschen	50 ml roter Portwein	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
weißer Pfeffer		

### Für die Porree-Ravioli:

Den Backofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus Semola, Mehl, 4 Eigelben und einer Prise Salz einen Teig kneten. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.

Zu einer Kugel formen und in Folie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen.

Porree halbieren, putzen und gut auswaschen. Sowohl die weiße als auch die grüne Seite in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und abschrecken. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Abgießen und mit restlichen Eigelben zusammen zerstampfen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Porree unterheben.

Nudelteig in Bahnen ausrollen und kleine Häufchen der Füllung darauf setzen. Mit einer zweiten Nudelbahn bedecken. Ränder um die Füllung herum gut andrücken und verschließen. Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten al dente kochen. Danach kurz in einer Pfanne mit Butter schwenken.

### Für Rehrücken und Sauce:

Rehrücken mit einem scharfen Messer von Silberhäuten befreien. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Fleisch bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark angebraten wird. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von etwa 56-57 Grad erreicht ist. Honig in die Fleischpfanne geben und erhitzen. Mit Portwein und Sahne ablöschen. Wildfond angießen und Sternanis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist. Sternanis vor dem Servieren entfernen.

### Für die Kirschen:

Kirschen im Portwein mit Zucker köcheln lassen bis sie schön weich sind und etwas an Volumen gewonnen haben. Dann mit einer Prise Pfeffer abschmecken und ganz zum Schluss auf dem Teller anrichten.

Björn Freitag am 21. Juni 2024