

Rehrücken, Curry-Schmelze, Rote Bete, Kokos-Espuma

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete	1 feste Birne	3 EL Birnenessig
1 TL Zucker	Salz	

Für die den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	Butterschmalz	2 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Curry-Schmelze:

2 EL Butter	2 EL Panko	1 EL Purple Currypulver
-------------	------------	-------------------------

Für den Kokos-Espuma:

100 ml Kokosmilch	3 EL Frischkäse
-------------------	-----------------

Für die Rote Bete:

Die Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. In etwas Wasser mit Zucker, Salz und Essig bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit gewürfelte Birne dazugeben.

Für die den Rehrücken:

Rehrücken salzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und Thymian und angeprüllte Wacholderbeeren dazu geben.

Fleisch kurz bei nicht zu hoher Temperatur von beiden Seiten anbraten.

Danach bei Bedarf im Ofen etwas ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen schneiden und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Curry-Schmelze:

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Purple Currypulver einrühren und Butter leicht aufschäumen lassen. Später Panko unterrühren.

Für den Kokos-Espuma:

Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Frischkäse einrühren.

Anschließend in eine Espumafflasche füllen und warmstellen bis zum Servieren.

Die Rote Bete auf einem Teller ausbreiten, Reh-Tranchen darauf drapieren und mit Schmelze beträufeln. Birnen rundherum verteilen und Espuma darauf sprühen.

Björn Freitag am 10. Oktober 2024