

# Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot

**Für 4 Personen**

**Maisbrot:**

1 Ei	240 ml Milch	20 ml Apfelessig
40 g Mehl	165 g Maismehl, fein	30 g Zucker
9 g Backpulver	5 g Salz	45 g Butter, flüssig

**Soße:**

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

**Kochbananen:**

4 Kochbananen, klein, gelb	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

**Rehrücken:**

4 Rehrücken, á 150g	2 Zweige Rosmarin	Öl
Butter	Salz	Pfeffer
Koriander, geröstet		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Maisbrot:

Ei, Milch, Essig, flüssiger Butter, Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver und Salz mit einander vermengen und den flüssigen Teig in eine Form (circa 32 Zentimeter mal 25 Zentimeter) füllen. Für circa 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Soße:

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kochbananen:

Die Kochbananen schälen und längs halbieren. Den Pfeffer in einer kleinen Pfanne unter ständigem Schwenken trocken rösten und anschließend in einem Mörser zerstoßen. Die Kochbananen im heißen Fett braten, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. Leicht salzen und mit dem gerösteten Pfeffer würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zubereitung:

Die Rehrücken salzen, pfeffern und in heißen Öl kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Anrichten nochmals in aufgeschäumter Butter nach braten. Auf Küchenpapier etwas trocknen und durch die gerösteten Korianderkörner, etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Wildsoße noch mal erhitzen und den Rosmarin zufügen. Das fertige Maisbrot in mundgerechte Stücke brechen und auf dem Teller anrichten.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010