

Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Soße:

1 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	125 ml Rotwein
300 ml Rehsoße	0,5 TL Speisestärke	1 Prise Wildgewürz

Gröstel:

2 Laugenstangen	6 – 7 EL Butter	2 Handvoll Trompetenpilze
120 g Rosenkohl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter, braun
0,5 Apfel	0,5 Birne	1 Handvoll Trauben, weiß, klein
1 TL Puderzucker	Wildgewürz	Chilisalز, mild
Salz		

Soße:

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Gröstel:

Die Laugenstangen in einen Zentimeter große Würfel schneiden und in zwei bis drei Esslöffel Butter bei milder Hitze goldbraun anbräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Trompetenpilze gründlich waschen, gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Rosenkohl in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Trompetenpilze in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Chilisalز würzen. Den Rehrücken in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne portionsweise in der braunen Butter rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die angebratenen Fleischstücke wieder in die Pfanne geben, einen Esslöffel Butter hinzufügen und mit Wildgewürz würzen. Apfel und Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, Apfel- und Birnenspalten darin anbraten und einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen. Die Trauben waschen, abtropfen, hinzufügen und darin erwärmen.

Anrichten:

Die Soße auf Tellern verteilen, die Rehfleischwürfel darauf anrichten, die Brezencroutons dazwischen stecken und mit Trompetenpilzen, Rosenkohl, Apfelspalten, Birnenspalten und Trauben garnieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Oktober 2011