

# Reh-Rücken auf orientalischem Milch-Reis, Mandel-Wirsing

## Für vier Personen

### Milchreis:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	400 ml Milch
100 g Risottoreis	10 Kardamomkapseln, grün	2 Scheiben Ingwer
0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde	50 g Zucker
1 Prise Kaffeegewürz	2 EL Sahne, geschlagen	1 TL Berberitzen, getrocknet
1 TL Pistazien, gehackt	1 TL Aprikosen, getrocknet	1 TL Mandelblättchen, geröstet

Salz

### Rehrücken:

1 EL Öl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter
1 TL Wildgewürz	Pfeffer	Salz

### Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 g Sahne	3 EL Butter, kalt
2 EL Butter, braun	2-3 EL Mandelblättchen, geröstet	1 EL Sahnemeerrettich
Chilisalz	Muskatnuss	Salz

### Wildsoße:

1 TL Puderzucker	100 ml Portwein, rot	100 ml Rotwein
100 ml Wildfond	100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt
Wildgewürz	Pfeffer, Salz	

### Milchreis:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Milch mit dem Risottoreis aufkochen, nach zehn Minuten Kardamom, Ingwer, Vanille, Zimtrinde und jeweils einen Streifen Zitronen- und Orangenschale hinzugeben. Den Milchreis in etwa 20 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Dann den Zucker zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss die getrockneten Früchte und Nüsse untermischen und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und der geschlagenen Sahne verfeinern. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen, das Wildgewürz zugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden. Das Fleisch in Medaillons schneiden.

Rahmwirsing: Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Wirsing und die Butter hinein geben und mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken, zum Schluss den Meerrettich und Mandelblättchen untermischen.

Wildsoße: Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Wildfond zugeben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstückchen unter ständigem Rühren unterschlagen. Eventuell eine Zitronenschale kurz mitziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 14. Dezember 2012