

Rosa Reh-Rücken mit Maronen-Pfannkuchen und Birnen

Für 4 Personen

Für die Maronenpfannkuchen:

25 g Butter	70 g Mehl	60 g Maronenmehl
250 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Prise Zucker
Salz		

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
50 g Honig	150 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis
1 Stange Zimt		

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, pariert	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	4 Wacholderbeeren	1 Orange, unbehandelt
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Für die Wildsoße:

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Maronenpfannkuchen die Butter schmelzen. Mehl, Maronenmehl, Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz in einen hohen Becher geben, die flüssige Butter zufügen und mit einem Pürierstab glatt mixen. Den Teig durch ein feines Küchensieb in eine Schüssel gießen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Für die karamellisierten Birnen die Birnen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und schälen. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit dem Saft beträufeln. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Birnen darin anschwitzen, Honig zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Den Sternanis und die Zimtstange zugeben und drei bis fünf Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Die Wacholderbeeren mit dem Stößel zerdrücken. Das Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Schale der Orange fein abreiben. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angedrückte Wacholderbeeren, Orangenschale, ungeschälte, halbierte Knoblauchzehe mit ins Bratfett geben. Das Ganze auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist. Das Butterschmalz schmelzen und eine flache beschichtete Pfanne dünn damit auspinseln. Etwas Maronenteig mit einer kleinen Schöpfkelle in die Pfanne geben, unter Schwenken den Teig verlaufen lassen und goldgelb backen. Die Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise acht Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen übereinander legen und warmhalten. Anschließend ausstechen, so dass vier kleine Türmchen entstehen. Danach auf Teller geben. Den Rehrücken in Stücke schneiden und mit der Soße und den Birnen neben den Pfannkuchen anrichten und servieren.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010