

Reh-Rücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste

Für vier Personen

Für den Rehrücken:

700 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	8 Scheiben Frühstücksspeck	3 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen	80 g Pumpernickel	3 Wacholderbeeren
80 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Apfel-Rosmarinmus:

4 Äpfel, mürbe	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
30 g Zucker	2 Zweige Rosmarin	100 g Butter

Chili

Für die Steckrübe:

1 Steckrübe, ca. 600 g	2 Schalotten	1 EL Zuckerrübensirup
20 g Butter	100 ml Portwein, rot	150 ml Holundersaft

Zucker

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Den Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz mit den Kräutern, Wacholder, Knoblauch und Speckscheiben rundum anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 10 bis 14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und die Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. 80 Gramm Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel etwa drei Millimeter dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Äpfel waschen, die Zwiebel schälen und anschließend beides grob würfeln. In einen Topf mit Weißwein, Zucker und einem Rosmarinzweig geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen lassen. Danach die Apfel- und Zwiebelstücke in ein feines Sieb zum Abtropfen geben. Den Apfelsud anderweitig verwenden. Die Apfel- und Zwiebelstücke durch das Sieb oder durch die flotte Lotte streichen und in den Topf zurückgeben. 100 Gramm Butter nach und nach unter das heiße Püree rühren, so dass sie langsam schmilzt und das Püree bindet. Das Apfelmus mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Zuletzt nochmals einige Rosmarinnadeln klein schneiden und unterrühren. Die Steckrübe waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitze und das Gemüse darin anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Zuckerrübensirup und Holundersaft angießen, mit Salz, Pfeffer würzen und die Steckrüben im Sud bei mittlerer Hitze weich garen. Die Kruste in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden und die Folie entfernen. Auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion (oder 220°C Oberhitze) fünf bis acht Minuten gratinieren. Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und auf den Steckrüben anrichten. Das Apfelpüree als Nocke daneben setzen und mit etwas Holundersud beträufeln.

Johann Lafer am 17. November 2012