

Reh-Rücken mit Birnen-Püree und Preiselbeer-Knödel

Für vier Portionen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	1 unbehandelten Limette
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
grobes Salz	braunen Rohrzucker	

Für die Jus:

4 Schalotten	4 junge Knoblauchzehen	1 Bund Wurzelgemüse
50 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein	100 ml Madeira	300 ml Wildfond

Für die Preiselbeerknödel:

500 g mehlig. Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
1 Eigelb, Größe M	80 g Mandelsplitter	50 g Preiselbeermarmelade

Für das Birnenpüree:

6 reife Birnen	50 g Kastanienhonig	feines Salz
----------------	---------------------	-------------

Für die Marinade die Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Piment, Korianderkörner, Abrieb der Limette wenig grobes Salz, braunen Rohrzucker mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein mahlen. Die beiden Filets an der Innenseite des Knochens ablösen und von Fett und Sehnen befreien. Beide Rücken vom Knochen lösen und ebenso von Fett und Sehnen befreien. Rücken und Filets gründlich mit der Marinade einreiben. Danach den Rücken (sowie die Filets an der dünneren Seite der Rücken) wieder auf die Knochen legen, Mit Küchengarn fixieren und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank) Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten Gold-braun anbraten. Danach auf ein Backofengitter zusammen mit Thymian, Knoblauch legen und bei 140 Grad Ober-/ Unterhitze für circa 20 bis 25 Minuten rosa garen. Danach den Backofen ausschalten und den Rücken für weitere fünf Minuten mit leicht geöffneter Backofentüre ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und den Rücken einfach vom Knochen trennen. Schalotten, Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse ebenso putzen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Gemüse darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Thymian, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Madeira zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen. Zum Schluss ggf. mit feinem Salz abschmecken. Die Kartoffeln waschen und gründlich trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Den Kartoffelschnee ausdampfen lassen, mit Stärke, Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse circa einen Zentimeter dick ausrollen und in circa acht bis zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Die Mandelsplitter in einer Küchenmaschine so lange mixen bis die Mandeln fast püriert sind. Danach die Mandeln mit der Marmelade verrühren. Die Marmelade darin mittig platzieren und zu Kugel formen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für circa drei bis vier Minuten kochen und weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Honig in einem Topf erhitzen und die Birnen zugeben. Die Birnen mit Backpapier abdecken und mit mittlerer Temperatur langsam

garen. So lange bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen vollständig eingefallen sind. Dann mit feinem Salz würzen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen. Das Birnenpüree tropfenförmig auf die Teller streichen und den Knödel aufsetzen. Die Rehrücken in Tranchen schneiden und anlehnen. Zum Schluss das Fleisch mit Sauce übergießen und mit Gartenkresse vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013