

Reh-Rücken mit Grieß-Knödel und Rotkohl

Für 4 Personen

Sud:

0,5 l Wasser	1/2 EL Five Spice	4 Stck Sternanis
2 EL Szechuanpfeffer	3 kl Zimtstangen	50 g Zucker
200 g süße Sojasauce	20 g Reissessig	100 g Sojasauce

Grießknödel:

250 ml Milch	100 g Hartweizengrieß	1 Ei
50 g Butter	Salz	Gänsestopfleber

Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl	1 Fl Rotwein	100 ml Portwein
100 ml Cassis	100 ml Orangensaft	Sternanis, Lorbeer
Nelke, Zimt	Wacholder	brauner Zucker

Rotkohlgelee:

200 ml Rotkohlsaft	2 g Agar-Agar	2 Blatt Gelatine
--------------------	---------------	------------------

Pistazienbutter:

100 g flüssige Butter	80 g Pistazien	Salz
-----------------------	----------------	------

Zimtroutons:

4 Scheiben Toastbrot	100 g Butter	Zimt, Salz
----------------------	--------------	------------

Sud:

Alles zusammen aufkochen. Den Rehrücken für 20 Minuten in den 70°C heißen Sud legen.

Grießknödel:

Die Milch mit der Butter aufkochen, den Grieß einrühren und mit Salz abschmecken. Wenn es etwas erkaltet ist, das Ei unterheben; kleine Knödel formen und mit einem Stück Gänsestopfleber füllen. In Salzwasser abkochen und zum Schluss in der Pistazienbutter wenden.

Rotkohl:

Den Kohl klein schneiden und mit den Säften, Weinen und den Gewürzen 2 Tage marinieren. Karamell vom braunen Zucker ansetzen, den Rotkohl mit der Marinade draufgeben und durchkochen lassen, bis er weich ist. Nun den Rotkohl entsaften. Abschmecken.

Rotkohlgelee:

Einen Teil des Rotkohlsaftes mit dem Agar Agar und der Gelatine aufkochen und in einen hohen Einsatz geben, erkalten lassen und zurechtschneiden.

Pistazienbutter:

Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen und mit den Pistazien zusammen in einer Moulinette klein mixen, salzen.

Zimtroutons:

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Butter knusprig braten; kurz vor dem Ende mit dem fein gemahlene Zimt würzen, salzen. Auf Küchenpapier trocknen lassen.

Anrichten; dabei Rotkohlgelee als Unterlage den Saft als Soße verwenden.

NN