

Reh-Rücken, Panko-Lebkuchen-Kruste auf Rotkohl-Risotto

Für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Kruste:

2 ausgel. Rehrücken á ca. 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Ei
200 g Panko	1 TL Lebkuchen-Gewürz	100 g glatte Petersilie
1 EL Honig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rotkohl-Risotto:

300 g Risottoreis	1 roher Rotkohl	1 Zwiebel
2 EL Mascarpone	3 EL Gruyère Käse	400 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	100 ml Rote-Bete-Saft	Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauerkirsch-Zimt-Jus:

1 Zwiebel	100 g Sauerkirschen	200 ml Portwein
200 ml Bratenfond	1 TL Zimtpulver	1-2 EL Stärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Rucola	Haselnüsse	Pistazien
---------------	------------	-----------

Für den Rehrücken mit Kruste: Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, rundherum kurz in Öl gleichmäßig anbraten und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nur kurz in den Ofen geben und zum Belegen der Kruste wieder herausnehmen.

Für die Kruste Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und hacken. Im Multizerkleinerer mixen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Panko mit Lebkuchen-Gewürz und Eigelb vermischen und Petersilie und Knoblauch dazugeben. Alles gut verrühren, mit Honig und Salz abschmecken und kurz stehen lassen.

Nun die Kruste auf das Reh geben und noch einmal im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Je nach Größe des Rehrückens und falls es noch zu wenig Farbe hat, mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Für das Rotkohl-Risotto: Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Olivenöl dünsten. Rotkohl putzen, waschen, trockentupfen, fein schneiden und einen Teil beiseitelegen. Den Rest zur Zwiebel geben. Risottoreis hinzufügen und mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Rote-Bete-Saft nach und nach dazugeben. Restlichen Rotkohl reiben und unterheben. Zuletzt mit Mascarpone und geriebenem Gruyère verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Sauerkirsch-Zimt-Jus: Zwiebel abziehen, klein schneiden, in Öl dünsten, die Hälfte der Sauerkirschen und den Zimt dazugeben. Mit Portwein, etwas Bratenfond ablöschen, einköcheln lassen, mixen, mit Stärke abbinden. Durch ein Sieb passieren, die Sauce in einen Topf geben. Restliche Sauerkirschen in die Sauce geben, mitkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Sauerkirschen aus der Jus herausnehmen, diese separat in eine Sauciere füllen.

Für die Garnitur: Rucola waschen und trockenschleudern. Pistazien, Haselnüsse in ein Küchentuch legen und mit einer schweren Pfanne oder ähnlichem darauf klopfen, bis die Nüsse zerkleinert sind. Die Nüsse in die Pfanne geben, etwas rösten.

Das Risotto auf Tellern anrichten und den Rucola mit den gerösteten Nüssen darauf geben. Das aufgeschnittene Reh darauf drapieren und die Sauerkirschen um das Risotto anrichten. Die Jus in der Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.

Meta Hildebrand am 18. Dezember 2020