

Reh-Rücken, Maronen-Püree, Nuss-Karamell, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken Öl

Für den Cashew-Karamell:

1 EL Cashewnusskerne 1,5 EL Puderzucker Salz

Für die Honig-Sojasauce:

3 cm Ingwer 1 Knoblauchzehe 1 Sternanis
1 Zimtstange 1 Orange 1 EL roter Traubensaft
1 TL korean. Paprikapaste 3 EL Sojasauce 1 EL Honig
1 EL brauner Zucker 1 TL geröstetes Sesamöl 1 TL Stärke

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl 2 EL Reisessig $\frac{1}{2}$ TL korean. Paprikapaste
2 EL roter Traubensaft 2 EL Preiselbeeren 1 EL Fischesauce
Salz

Für das Maronenpüree:

200 g vorgegarte Maronen 150 ml Kokosmilch Salz

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Den Rehrücken in ca. 120 g Portionen schneiden. Im Ofen für 12-14 Minuten garen bis die Kerntemperatur von 46-49 Grad erreicht ist.

Anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals von allen Seiten in etwas Öl anbraten.

Für den Cashew-Karamell:

Cashewnusskerne in einer Pfanne anrösten und mit dem Puderzucker karamellisieren. Zum Schluss mit Salz würzen.

Für die Honig-Sojasauce:

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Orangenschale mit dem Sparschäler schälen und den Saft auspressen.

Ingwer, Knoblauch, Orangensaft- und die Schale mit Sternanis, Zimtstange, Paprikapaste, Sojasauce, Honig, Zucker und Sesamöl im Topf aufkochen und zum Schluss passieren. Stärke mit Traubensaft verrühren und die Sauce damit abbinden.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz verkneten.

Reisessig, Traubensaft, Preiselbeeren, Paprikapaste und Fischesauce vermengen und mit dem Rotkohl vermischen.

Für das Maronenpüree:

Maronen und Kokosmilch zusammen aufkochen. Fein mixen und mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb streichen und zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Henke am 18. Dezember 2020