

Reh-Rücken, Nougat-Blumenkohl-Püree, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Püree:

1 Kopf Blumenkohl	100 g weißer Nougat	2 EL Butter
100 ml Sahne	100 ml Milch	Muskatnuss
100 g Panko	70 g Butter	1 Handvoll Pistazien
1 Orange	1 EL Zimt	Meersalz

Für das Rehwürz:

Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin	1 Prise Zimt
Schwarze Pfefferkörner	2 EL Kaffeebohnen	1 EL Kardamom
2 EL Koriandersamen		

Für das Reh:

250 g ausgel. Rehrücken	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

Für die Sauce:

300 ml Wildfond	100 ml Portwein	1 Schalotte
5 Wacholderbeeren	1 Rosmarinzweig	50 ml alter Balsamicoessig

Für die Beeren:

400 g TK Preiselbeeren	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 cm Ingwer		

Für das Püree: Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Den Blumenkohl waschen, die Strünke entfernen und in Röschen zerteilen. Einige Röschen zur Seite legen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Röschen darin andünsten. Milch und Sahne aufgießen und den Blumenkohl sehr weich kochen. Nougat zugeben und schmelzen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zu einem Püree pürieren.

Die restlichen Röschen in Scheiben schneiden und bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Panko in Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pistazien hacken und unterheben. Etwas Zimt und Orangenabrieb dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlscheiben auf Teller anrichten und Pankobrösel darauf geben.

Für das Rehwürz: Alles in einen Mörser geben und zerkleinern.

Für das Reh: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken parieren. In einer Pfanne die Butter stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten.

Anschließend das Reh mit dem Rehwürz einreiben und auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce: Wildfond und Portwein in einem Topf reduzieren lassen. Schalotten abziehen, klein hacken und dazu geben. Wacholderbeeren andrücken und mit Rosmarin in die Sauce geben. Mit Butter montieren und mit Balsamico abschmecken.

Für die Beeren: Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Ingwer schälen und klein hacken. Preiselbeeren mit Zucker kalt aufschlagen, Vanille und Ingwer einrühren. Für eine kurze Zeit in einen warmen Backofen geben, damit sich die Zuckerkristalle auflösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Nougat drüber reiben und servieren.

Ali Güngörmüs am 23. Dezember 2020