

Reh-Rücken mit Roter Bete, Granatapfel, Mandarinen

Für zwei Personen

250 g Rehrücken (ausgelöst)	2 Rote Bete (vorgekocht)	2 EL Butter
2 Kardamomkapseln	1 Teelöffel alten Balsamico	200 ml Rote Bete-Saft
1/6 Tonkabohne	1/4 Stange Vanille	2 Mandarinen
1 Rosmarinweig	4 Wacholderbeeren	1 kleine Stange Zimt
1 Granatapfel	1 kleiner Blumenkohl	Meersalz
Pfeffer		

Den Rehrücken in zwei Stücke teilen und kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend bei 160 Grad (Umluft) auf der mittleren Schiene garen – Temperatur auf 110 Grad herunterregeln. Wenn das Fleisch ungefähr englisch ist (nach sechs bis acht Minuten), weiter garen lassen, bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat (nach etwa fünf bis sechs Minuten).

In der Zwischenzeit das Rote Bete-Ragout ansetzen:

Dafür die Rote Bete in Ecken schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Dann eine Kardamomkapsel, den alten Balsamico, den Rote Bete-Saft, etwas geriebene Tonkabohne (bitte vorsichtig dosieren!) und ein kleines Stück Vanille dazugeben. Die Flüssigkeit einreduzieren. Für die Mandarinenbutter einen Esslöffel Butter, den Saft einer Mandarine und etwas Mandarinenabrieb mischen. Anschließend die Flüssigkeit des Rote Bete-Ragouts mit der Mandarinenbutter leicht binden, bis sie gut an der Roten Bete haften bleibt. Einen Esslöffel Butter, den Rosmarin, die zerdrückten Wacholderbeeren, die andere Kardamomkapsel, etwas Zimt und Vanille in die lauwarme Pfanne geben und den Rehrücken darin noch einmal durchschwenken. Zum Anrichten zu den Rote Bete-Ecken ein paar Mandarinscheiben legen, die Granatapfelkerne dazwischen verteilen, roh in feine Scheiben gehobelten Blumenkohl auf die Rote Bete legen, die Rehrückenstücke in der Mitte teilen und oben drauf legen. Etwas Meersalz und groben Pfeffer darüberstreuen.

Ali Güngörmüs am 13. Februar 2015