

SCHNITTE VOM HEIMISCHEN REHRÜCKEN

MIT PFEFFERMELANGE, PREISELBEERSAUCE, PETERSILIENWURZELN UND STEINPILZEN

ZUTATEN FÜR 4 PERS.

REHRÜCKEN

500g ausgelöster Rehrücken
20g „Schwarze Pfeffermelange“ Traube
Tonbach-Edition
4 dünne Scheiben grüner Speck

SAUCE

200ml Wildsauce
2 Schalotten
50g Champignons
Abschnitte des Rehrückens
50g Butter
5g „Schwarze Pfeffermelange“ Traube
Tonbach-Edition
2 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
½ Lorbeerblatt
100ml Portwein
100ml Rotwein
20g Butter

PETERSILIENWURZELPÜREE

16 kleine Petersilienwurzeln
2 Schalotten fein geschnitten
20g Butter
5 cl Weißwein
100ml Kalbsfond
50g Sahne
Salz, Muskat, Limonensaft
1 Bd. krause Petersilie fein gehackt

GARNITUR

50g kaltgerührte Preiselbeeren
oder Konfitüre
2 schwarze Nüsse in Scheiben
geschnitten
4 Kumquats halbiert, zweimal in
Wasser blanchiert und in einem
leichten Orangenkaramell mit
Butter gegart

ZUBEREITUNG

Rehrücken gegebenenfalls parieren, in 2 Stücke von etwa 240g schneiden, mit der Pfeffermischung einreiben und mit Speck umwickeln. Danach mit Küchengarn binden und dabei darauf achten, die runde Form zu erhalten. Auf ein Blech legen, mit Frischhaltefolie bedecken und kühl stellen.

Rehabschnitte, Schalotten, Pfeffermelange, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in einen Schmortopf geben. 40g Butter hinzugeben und langsam anbraten. Mit Portwein und Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder leicht karamellisieren lassen. Die Wildsauce aufgießen, Gewürze hinzufügen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Den Inhalt des Schmortopfs durch ein Sieb passieren und entfetten. Wieder aufsetzen, nochmals reduzieren und mit etwas Pfeffermelange und Preiselbeerkonfitüre abschmecken. Dann 20g kalte Butter einrühren und warm halten.

Die Petersilienwurzeln schälen. Die Spitzen ca. 4 cm lang abschneiden, blanchieren und kühl stellen. Zum Anrichten mit etwas Kalbsfond und Butter anschwanken, abschmecken und in fein gehackter Petersilien wenden. Die restliche Petersilienwurzel und die Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Fond auffüllen und Gewürze zufügen. Ca. 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Zum Schluss den Deckel vom Topf nehmen, die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Dann im Mixer mit der aufgekochten Sahne pürieren, passieren und abschmecken.

Etwas Olivenöl und 20g Butter in einer Sauteuse erhitzen. Rehrücken in die schäumende Butter legen. Bei mittlerer Hitze rund herum ca. 5 Minuten garen und dabei begießen. Schnur und Speck vom Rehrücken entfernen, auf ein Gitter legen und bei 55°C ruhen lassen. Die geputzten, in Viertel geschnittenen Steinpilze in etwas Butter mit Petersilie und Knoblauch von beiden Seiten leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse erwärmen, währenddessen die beiden Rehrückenfilets nochmals kurz durch heiße, schaumige Butter mit Pfeffer, Thymian und Schalotten rollen, ebenfalls leicht salzen. Nußscheiben und Kumquats erwärmen.

→

FINISH

Olivenöl
20g Butter
Petersilie
Knoblauch
Salz, Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Thymian
Schalotten
4 Champagnerkorken
große Steinpilze
(alternativ Pilze der Saison)

Zum Anrichten einen Eßlöffel vom Püree auf den Teller geben und mit dem Löffel leicht in Uhrzeigerrichtung ziehen. Das Rehfilet mit einem Schnitt längs tranchieren und daneben platzieren. Den Teller mit ein paar Tupfen Preiselbeeren dekorieren und die Steinpilze auf dem Püree anrichten. Die Petersilienwurzelspitzen einstecken und die Rehrücken tranche mit den schwarzen Nüssen und Kumquats dekorieren. Die Sauce an den Rücken und die Preiselbeeren angießen.

