

Reh, Hagebuttencreme, karamellisierte Chicorée und Shiitakecreme



REZEPT für 4 Personen

Reh:

- ½ Rehrücken ausgelöst mit Knochen
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Staudensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 250 ml roter Portwein
- 500 ml Rotwein
- 1 Handvoll gestoßenes Eis
- ca. 1,5 l Kalbs- oder Rehfond
- 2 - 3 Esslöffel Preiselbeermarmelade
- Saft von einer Orange
- Saft von einer Zitrone
- 5 Dörripflaumen
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 12 Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Teelöffel Wildgewürz

- Meersalz
- Pfeffer
- 1 mittlere Kartoffel, fein gerieben
- 1 Esslöffel Nussbutter

Den ausgelösten Rehrücken in 60 bis 80 Gramm schwere Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie etwas Wildgewürz darauf verteilen. Dann kurz in einer nicht zu heißen Pfanne ca. 20 Sekunden von allen Seiten anbraten. Herausnehmen, auf ein Gitter mit einem Blech darunter legen und bei circa 160 Grad 8 bis 10 Minuten in den Ofen schieben. Danach herausnehmen und am Herdbrand 5 Minuten stehen lassen. Nun wieder für ungefähr 5 Minuten in den Ofen schieben – somit ist es heiß und von innen und außen rosa gebraten. Nach dem Herausnehmen einmal kurz in Butter schwenken, aufschneiden und anrichten.

Sauce:

Die Rehknochen klein zusammenhacken, in einem heißen Topf mit Öl und etwas Butter gut anbraten. Dann das Gemüse dazu kurz mitrösten, das Tomatenmark dazu kurz anrösten, mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen, eine Handvoll Eis dazu und am Herdbrand stehen lassen. Nach 5 Minuten wieder auf die Herdplatte stellen und einreduzieren lassen, bis es wieder leicht am Topfboden anhängt. Wieder mit Rotwein und Portwein ablöschen – diesen Vorgang dreimal wiederholen. Erst dann mit dem Kalbsfond oder Rehfond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und Rehgewürz würzen, den Orangen- und Zitronensaft, die Preiselbeermarmelade und die Dörripflaumen dazu geben. Das Ganze langsam circa 1-1,5 Stunden köcheln lassen, wenn nötig nochmals nachschmecken.

Am Ende durch ein feines Sieb durchpassieren, nochmals aufkochen lassen und zum Schluss etwas Nussbutter dazu geben.

Wildgewürz:

- 60 g schwarze Pfefferkörner
- 120 g Pimentkörner
- 60 g Wacholderbeeren
- 30 g Kümmelsamen
- 150 g Koriandersamen

Alle Gewürze in eine große trockene Pfanne geben und unter Wenden kurz erwärmen. Auf einem Teller abkühlen lassen, dann im Mörser grob zerstoßen oder in der Moulinette grob zerschlagen. Die Mischung in ein gut verschließbares Schraubdeckelglas geben und bis zum Verbrauch trocken und dunkel aufbewahren. So hält es sich etwa ½ Jahr.

Hagebuttencreme:

- 100 g Hagebuttenmark
- 100 ml Apfelsaft
- 200 g Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
- 80 g Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die geschälten Äpfel, den Zitronensaft und das Hagebuttenmark dazu geben. Alles so lange kochen, bis es verkocht ist, und mixen.

Karamellierter Chicorée:

- 4 Stück Chicorée
- Zucker
- Salz

Den Chicorée im Dämpfer schmoren, dann kalt abschrecken, etwas Zucker in die Pfanne geben, leicht karamellisieren und salzen.

Shiitakecreme:

- 300 g Shiitakepilze
- 1 Stück Knollensellerie, geschält und gewürfelt
- 2 EL Butter
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ½ l Milch
- ½ l Sahne
- ¼ l Tomatenessenz

Die Selleriewürfel und die Shiitakepilze in Butter andünsten, den Zitronensaft zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Milch, Sahne und Tomatenessenz auffüllen und unter mehrmaligem Rühren weich kochen. Mit dem Mixstab pürieren und noch einmal abschmecken.