

Reh-Rücken mit orientalischen Gewürzen

Für 4 Personen

Selleriepüree:

350 g Knollensellerie	100 g Sahne	50 g Butter, braun
Salz	Muskatnuss	Chilipulver

Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet	1 EL Öl	4 EL Butter
2 TL orientalische Gewürze	Salz	

Gemüse:

10 Datteln, frisch	1 – 2 TL Butter	1 Prise arab. Kaffeegewürz
150 g Kürbis, eingelegt	Zimtrinde	Salz
Pfeffer		

Wildsoße:

250 ml Wildfond	50 ml Rotwein	Wildgewürz
Butter	Salz	Pfeffer
Kardamom	Piment	Nelke
Chili	Muskat	Walnüsse, schwarz (eingelegt)

Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und würfeln. Sahne mit Salz würzen, erhitzen und den Sellerie darin zugedeckt 20 Minuten weich garen. Den Sellerie mit dem Kochsud in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer nicht fein pürieren. Die braune Butter unterrühren. Das Selleriepüree mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und nach Belieben Chilipulver abschmecken.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und ein Abtropfblech darunter stellen. Das Rehrückenfilet in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten, auf das Ofengitter in den vorgeheizten Backofen legen und in etwa 40 Minuten rosa durchziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne bei milder Hitze die Butter schmelzen lassen, die Gewürze dazu geben, salzen und das Fleisch darin wenden.

Gemüse:

Die Datteln häuten, halbieren und entkernen, den Kürbis abtropfen lassen. Datteln und Kürbis bei milder Hitze in etwas Butter erhitzen. Die Zimtrinde kurz dazu geben. Salzen, pfeffern und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken.

Wildsoße:

Wildfond und Rotwein einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kardamom, Piment, Nelke, Chili, Muskat und Wildgewürzen abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Anrichten:

Die Wildsoße auf Tellern verteilen, je zwei Nocken Selleriepüree daneben setzen, den Rehrücken aufschneiden und in die Mitte der Soße setzen. Das Gemüse außen herum verteilen und mit einigen Scheiben von schwarzen Nüssen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2008