

Reh-Rücken, Lebkuchen-Soße, Selleriepüree, Rotkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgel. Rehrücken à 200 g	25 g Butter	1 EL neutrales Öl
3 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Soße:

1 Schalotte	1 Orange, Abrieb	200 g Lebkuchen
1 TL Butter	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 L Entenjus	4 EL Honig	1 Lorbeerblatt
1 TL Lebkuchengewürz	4 Wachholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Schalotte	500 g Sahne
$\frac{1}{2}$ EL Crème fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl	150 g Butter	100 ml Gemüsefond
3 EL Himbeeressig	Rotwein	2 EL Preiselbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl	Öl	Salz, Pfeffer
-----------------	----	---------------

Für die Garnitur:

4 EL Panko	Butter	
------------	--------	--

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Einen Rehrücken im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin kurz im heißen Öl rundherum anbraten. Fleisch auf dem Ofengitter auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten gar ziehen lassen.

Den anderen Rehrücken in Medaillons quer zur Faser schneiden und mit Küchengarn rund formen. Salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Vor dem Servieren die Rehrückenstücke sowie den ganzen Rehrücken kurz in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Soße:

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Wachholderbeeren und Orangenabrieb in Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren. Entenjus und das Lorbeerblatt dazugeben und alles gut einkochen lassen. Sauce passieren und zurück in den Topf geben.

Lebkuchen zerbröseln. Zum Schluss die Soße mit klein gebröseltem Lebkuchen binden. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken.

Für das Püree:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knollensellerie schälen, in grobe Stücke schneiden, in der Hälfte der Sahne weich kochen. Dann in einem Küchentuch auspressen und sehr fein pürieren.

Die restliche Sahne auf ein Viertel reduzieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Nussbutter herstellen. Crème fraîche, Nussbutter und ein wenig reduzierte Sahne unter das Püree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rotkohl:

Rotkohl vom Strunk befreien. Rotkohl ohne Strunk in Rauten schneiden.

Butter so lange erhitzen, bis die Butter gold- bis haselnussbraun ist und den Rotkohl darin anbraten. Himbeeressig und Preiselbeeren dazugeben.

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Etwas Gemüsefond dazugeben und 25 Minuten köcheln lassen, sodass der Rotkohl noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzen. Rosenkohlblätter abzupfen und in einer Pfanne mit Öl knusprig leicht braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Panko in Butter anbraten und am Ende über den Rehrücken geben.

Mario Kotaska am 23. Dezember 2025