

Reh-Rücken im Riesen-Champignon mit Wirsing-Gemüse

Für 2 Personen

1 Rehrücken, a 250 g	200 g Kalbsbrät	1 Kopf Wirsing
4 Riesenchampignons	5 Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Orange
1 Birne	1 Knolle Ingwer, klein	1 Vanilleschote
1 Muskatnuss	50 g getrocknete Aprikosen	0,25 Bund glatte Petersilie
1 EL Meerrettich	50 g Butter	1 Zweig Kerbel
1 Stange Zimt	1 Prise Chilipulver	1 Prise Chilisalz
1 Prise Zimt	2 EL schwarze Pfefferkörner	2 TL Speisestärke
1 TL Puderzucker	200 ml Sahne	300 ml Geflügelfond
20 ml Cognac	80 ml Apfelsaft	1 EL Orangenlikör
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von den Riesenchampignons den Stiel entfernen und die Wände entfernen. Die Zitrone auspressen und etwas Saft über die Champignons geben. Den Kalbsbrät mit vier Esslöffeln Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, etwas Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Die Petersilie und den Kerbel zupfen, hacken und vermischen. Etwas Kalbsbrät in die Riesenchampignons streichen und mit der Petersilien-Kerbel-Mischung bestreuen. Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in mehrere gleich große Stücke schneiden. Je ein Stück Fleisch in die Champignons setzen und mit dem restlichen Brät bestreichen. Die Champignons auf ein Backblech geben und im Ofen garen. Den Wirsing zerteilen, die Blattrippen entfernen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden. Den Wirsing und die Aprikosen in circa 50 Milliliter Gemüsefond erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und mit dem Chilisalz, etwas Muskat und dem Zimt würzen. Das Ganze nun ziehen lassen. Die Pfefferkörner kurz in Wasser aufkochen und anschließend abtropfen lassen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Champignons und Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Cognac ablöschen. Den restlichen Geflügelfond, die Sahne und den Apfelsaft zugeben. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit der Vanilleschote in die Soße geben. Bei Bedarf mit der Speisestärke andicken. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen. Zum Schluss etwas Butter einrühren. Die Birnen vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Puderzucker und die Zimtstange zugeben. Die Birne nun von beiden Seiten anbraten. Mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Champignons aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Den Wirsing und die Birnen daneben anrichten. Die Pfeffersoße über die Champignons geben und servieren.

Kornelia Fink am 07. Dezember 2010