

Reh-Rücken mit Pastinaken-Püree und Kirsch-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

| | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 Rehrücken, am Knochen | 20 g Butter | 2 EL Sonnenblumenöl |
| 8 Wacholderbeeren | 1 Bund Rosmarin | 1 Bund Thymian |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Pastinakenpüree:

| | | |
|------------------|--------------|-------------|
| 800 g Pastinaken | 500 ml Milch | 70 g Butter |
| 80 g Schalotten | 1 Muskatnuss | Salz |
| Pfeffer | | |

Für die Kirschsauce:

| | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 150 g eingel. Schattenmorellen | $\frac{1}{2}$ l Sauerkirschsafft | $\frac{1}{4}$ l roter Portwein |
| 1 Tonkabohne | | |

Für die Garnitur:

| | | |
|------------|-------------|----------------------|
| 3 Kirschen | 1 Pastinake | 50 ml Sonnenblumenöl |
|------------|-------------|----------------------|

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pastinaken putzen, würfeln in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Rehrücken Rosmarinnadeln und Thymianblätter abzupfen und grob hacken.

Wacholderbeeren grob zerdrücken. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in Pfanne erwärmen, Rehrücken mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben. Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten. Rehrücken mit der Knochenseite auf ein Backblech legen und Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Im Ofen 30 Minuten garen.

Schalotten abziehen und würfeln. Kochwasser der Pastinakenwürfel abgießen, mit Milch auffüllen, Schalotte und Butter dazugeben und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb drücken und Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kirschsafft im Topf aufkochen und mit geriebener Tonkabohne und Portwein abschmecken, Kirschen kurz vor dem Anrichten darin glasieren.

Pastinake raspeln und in einer Pfanne mit Öl zu Pastinakenstroh ausbacken. Alles auf Tellern servieren, mit Pastinakenstroh und Kirschen garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 17. November 2015