

Reh-Rücken in Bienenwachs mit Steinpilzen, Maronen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, à 500 g	1,5 kg Bienenwachs	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

4 große Steinpilze	100 g Butter	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Maronenpüree:

400 g vorgegarte Maronen	4 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
200 g Butter	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Korbelschaum:

300 ml Weißwein, trocken	300 ml Waldpilzfond	1 Limette
2 Schalotten	200 ml Sahne	150 g kalte Butter
1 Zehe Knoblauch	1 Schote Vanille	1 Bund Kerbel
8 Pfefferkörner	100 g Puderzucker	

Für das Honig-Gelee:

300 g Honig	1 Paket Sofort-Gelatine
-------------	-------------------------

Für die Garnitur:

6 vorgegarte Maronen	200 g Rippenfarn	200 ml Rapsöl
----------------------	------------------	---------------

Für das Maronenpüree Kartoffeln schälen und mit Maronen zusammen im kochenden Wasser bissfest garen.

Für das Honig-Gelee den Honig in 350 Milliliter Wasser unter stetigem Rühren auflösen und die Sofortgelatine untermengen. Das Gemisch in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form legen und in den Kühlschrank stellen.

Rehrücken parieren und mit Pfeffer würzen. Bienenwachs in einem Topf komplett zum Schmelzen bringen und auf 115 Grad erhitzen. Fleisch, Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform legen und mit heißem Bienenwachs übergießen. 20 Minuten darin garen, bis das Wachs gestockt ist. Anschließend das Reh aus dem Wachs holen. Mit Salz abschmecken.

Für das Maronenpüree gegarte Kartoffeln und Maronen pürieren und mit Butter und Sahne verfeinern. Mit Zitronenabrieb, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Korbelschaum Puderzucker karamellisieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Pfefferkörnern und ausgekratztem Vanillemark im Karamell andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Pilzfond aufgießen. Sauce reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren durch ein Sieb geben, mit Sahne aufgießen und gehackten Kerbel dazugeben. Kalte Butter einrühren und alles aufmixen.

Steinpilze kleinschneiden und in Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, geriebener Muskatnuss und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Maronen ohne Fett in der Pfanne anrösten. Zusätzlich etwas essbares Moos in Fett ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Maronen und Moos garnieren und servieren.

Christoph Kist am 17. November 2015