

Reh-Krautwickel, Pflaumen-Soße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Krautwickel:

1 Rehrücken ohne Knochen à 300 g	1 Wirsing	150 g kleine braune Champignons
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	70 ml Sahne
70 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g Kartoffeln	1 Ei	50 g Butter
1 Muskatnuss	feines Salz	

Für die Sauce:

150 g Backpflaumen	4 EL Pflaumenmus	2 rote Zwiebeln
250 ml Portwein	250 ml Wildfond	30 g kalte Butter
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Krautwickel:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblatt blanchieren in kochendem Salzwasser und dann in Eiswasser geben, um den Gargang zu beenden. Gleichzeitig den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Thymian und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Schalotten und Champignons in aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Fond und Sahne aufgießen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sauce fast vollständig reduzieren lassen und mit Petersilie verrühren.

Die Pilz-Masse auf das Wirsingblatt legen, den angebratenen Rehrücken auf die Pilze geben und im Wirsingblatt einrollen. Den Krautwickel erneut scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad im Ofen zu Ende garen.

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten und zweimal durch die Kartoffelpresse geben. Eigelb und Butter hinzufügen bis die Masse cremig genug ist, dass man mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen kann. Dann die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse kleine Rosetten auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce:

Den Bratensatz des Rehrückens mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond dazugeben und erneut einkochen lassen. Danach die Backpflaumen vierteln und die roten Zwiebel in kleine Spalten schneiden und dazugeben und köcheln lassen, bis die Backpflaumen sowie die Zwiebeln weicher werden. Kurz vor Schluss nochmal kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kalte Butter mit Pflaumenmus untermontieren.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Oktober 2018