

Reh-Rücken mit Schwarzwurzel-Püree und Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 200 g

Olivenöl

4 Knoblauchzehen

Salz

5 Zweige Rosmarin

Pfeffer

Für das Schwarzwurzelpüree:

200 g Schwarzwurzeln

100 g Butter

Salz

150 ml Sahne

Olivenöl

Pfeffer

200 ml Wildfond

1 Muskatnuss

Für die Preiselbeersauce:

1 Schalotte

1 unbehandelte Orange

100 g Butter

150 ml Portwein

300 g Wildpreiselbeeren

Salz

200 ml Wildfond

80 ml Sahne

Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen. Rosmarin abbrausen und trocken wedeln.

Rehrücken waschen, trocken tupfen, falls noch vorhanden die Silberhaut entfernen, etwas pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, so dass eine schöne Kruste entsteht. Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Rehrücken anschließend in den Ofen geben. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur des Rehrückens überwachen. Wenn diese 54-55 Grad beträgt, ist das Fleisch rosa gebraten und kann aus dem Ofen geholt werden. Abschließend Rehrücken ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Für das Schwarzwurzelpüree:

Schwarzwurzeln schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzel darin anbraten. Mit Sahne und 100 ml Wildfond ablöschen und weich kochen. Wenn die Schwarzwurzel weich ist, mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Püree durch einen Sieb geben, so wird das Püree noch cremiger und feiner. Etwas Butter untermischen und einen weiteren Schuss Wildfond noch dazugeben. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter kochen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter in der Pfanne glasig andünsten. Wildpreiselbeeren dazu geben und mit Portwein und Wildfond ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazu geben, das Ganze pürieren und die Sauce mit etwas Butter monieren. Orange halbieren und auspressen. Sauce mit Salz, Orangensaft und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen.

Schwarzwurzelpüree auf Teller anrichten. Rehrücken darauf geben und mit der Sauce garnieren. Ein kleines Schälchen mit zusätzlicher Sauce dazu stellen.

Vanessa Sudler am 28. März 2019