

Reh-Rücken mit Cranberry-Kruste, Birnen-Ragout

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
1 EL neutrales Öl

1 Zweig Rosmarin
Salz

1 Zweig Thymian
Pfeffer

Für die Cranberry-Kruste:

50 g getrock. Cranberrys
1 TL Senf
1 Muskatnuss

1 Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie
Salz

50 g Butter
100 g Paniermehl
Pfeffer

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

1 Wirsing
1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsefond
Salz

200 g frische Pfifferlinge
50 g Butter
3 EL neutrales Öl
Pfeffer

$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel
1 TL Senf
100 g Paniermehl

Für das Birnen-Ragout:

1 Birne
1 TL Honig

$\frac{1}{2}$ Orange
3 EL roter Portwein

2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Für die Wacholdersauce:

8 Wacholderbeeren
100 ml Gemüsefond
1 EL neutrales Öl

$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
100 ml Weißwein
Salz

100 ml Sahne
Zucker
Pfeffer

Für die Petersilienwurzel-Chips:

1 dicke Petersilienwurzel

Salz

Öl

Für den Rehrücken:

Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocknen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Das Reh salzen und pfeffern und rundherum im heißen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch scharf anbraten.

Für die Cranberry-Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronenschale abreiben. Butter, 3 EL gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und Paniermehl mischen. Cranberries hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse dünn (2 mm) auf die Frischhaltefolie streichen, kurz im Gefrierfach einfrieren und danach in Stücke schneiden.

Das Reh mit Senf einstreichen und die Cranberry-Kruste darauf legen.

Circa 8 Minuten im Ofen garen, danach das Fleisch noch ca. 5 Minuten offen auf einem Teller ruhen lassen.

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein würfeln und in Öl anbraten. Mit Paniermehl, Butter, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Masse etwas abkühlen lassen.

Vom Wirsingblatt den Strunk entfernen und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. In kaltes Wasser legen, auf ein Geschirrtuch geben, gut abtupfen und mit der Pfifferling-Masse füllen. Aufrollen und in etwas Öl rundherum gut anbraten. Weitere 10 Minuten in etwas Gemüsefond weich dünsten.

Für das Birnen-Ragout:

Birne sehr klein würfeln. In Butter mit Honig, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten braten. Orange auspressen und die Birnen mit 1 EL frisch gepressten Orangensaft und rotem Portwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wacholdersauce:

Zwiebel fein hacken und mit den gut zerdrückten Wacholderbeeren in Öl andünsten. Mit Fond, Sahne und Weißwein ablöschen. Nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Petersilienwurzel-Chips:

Petersilienwurzel schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. In heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasmin Fuchs am 08. Oktober 2020