

Reh-Rücken mit Fichten-Soße, Maronen-Püree, Pilz-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Maronenpüree:

2 mehligk. Kartoffeln	100 g vorgeg. Maronen	50 g Butter
1 EL Sahne	Muskat	Salz
bunter Pfeffer		

Für die Fichtensauce:

Handvoll Fichtennadeln	8 Wacholderbeeren	1 EL Sahne
1/8 L Apfelsaft	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken	Butter	5 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Für das Pilzgemüse:

100 g Steinpilz	50 g Shiitake	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Weißwein	1 EL Sahne
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Maronenpüree: Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Maronen in einem weiteren Topf in heißem Wasser erhitzen und je nach Konsistenz entweder nur erhitzen oder weichkochen. In der Zwischenzeit die Sauce ansetzen. Kartoffeln und Maronen abgießen. Kartoffeln stampfen und Maronen mit einem Stabmixer pürieren. Maronenpüree unter die Kartoffelmasse heben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butter mit dem Schneebesen einarbeiten. Evtl. Sahne unterheben, falls die Konsistenz zu fest ist.

Für die Fichtensauce: Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wacholderbeeren andrücken und zusammen mit den Fichtennadeln in die Pfanne geben. Mit Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen lassen, aber nicht zu stark reduzieren. Währenddessen das Püree vollenden. Etwas Sahne an die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken: Rehrücken falls nötig parieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Rehrücken von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und dann auf einem Gitter im Ofen ca. 5 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 Grad garen lassen. In der Zwischenzeit das Pilzgemüse zubereiten. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Pfeffer, Salz, Koriandersamen und Wacholderbeeren aromatisieren. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden mit der gewürzten Butter arosieren.

Für das Pilzgemüse: Pilze putzen, eine schöne Scheibe von einem Steinpilz herunterschneiden und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Die restlichen Pilze in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Gewürfelte Pilze in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und etwas reduzieren lassen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und in die Sauce geben. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz, in einer kleinen Pfanne erhitzen, die einzelne Steinpilzscheibe darin von beiden Seiten kurz anbraten und kurz vorm Servieren auf dem Maronenpüree anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Mau am 14. Oktober 2020