

Reh-Rücken mit Schoko-Soße, Zuckerschoten, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 300 g	3 Knoblauchzehen	2 Stängel Rosmarin
1 Stängel Thymian	5 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

500 g TK Erbsen	250 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung	1 Zitrone	100 ml Balsamicoessig
1 TL Brombeer-Balsamcreme	100 ml Omega 3 Öl	Brombeeren
Schwarze Johannisbeeren	Kresse	Salz, Pfeffer

Für die Schokoladensauce:

10 g Zartbitterschokolade, 70%	6 Schalotten	1 Stängel Thymian
1 Stängel Rosmarin	200 ml Wildfond	250 ml Rotwein
150 ml Portwein	1 EL Rotweinessig	200 g Puderzucker
1 EL kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	30 ml Olivenöl	Salz , Pfeffer
---------------------	----------------	----------------

Für den Rehrücken: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Rehrücken abwaschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch rundherum kurz anbraten und für sechs Minuten im Ofen ruhen lassen, bis die Kerntemperatur von 57 Grad erreicht hat. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Wacholder vermengen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen, in der Gewürzbutter schwenken und mit Salz, Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Die Butter in einem Topf zergehen lassen. Erbsen mit heißem Wasser abspülen und abgießen, danach abtropfen lassen. In die noch heiße Butter geben. Mit der Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und anschließend mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls es zu fest wird, noch einen Schuss Milch dazu gießen.

Für den Wildkräutersalat: Salat waschen und trockenschütteln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Balsamicoessig, Brombeer-Balsamcreme und Omega 3 Öl zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinade mit Salat vermischen und mit Brombeeren, Johannisbeeren und Kresse verzieren.

Für die Schokoladensauce: Schalotten abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abwaschen und trockenwedeln.

Puderzucker in eine Pfanne sieben, karamellisieren lassen und Schalotten darin andünsten. Kräuter zugeben. Wildfond, Rotwein, Portwein, Rotweinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und die Schokolade unterrühren.

Eventuell noch ein wenig kalte Butter zum Binden dazugeben.

Für die Zuckerschoten: Die Zuckerschoten kurz in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Feldwieser-Stütz am 16. August 2021