

# Rehbock, Rotwein-Reduktion, Spargel-Kartoffel-Ragout

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g parierter Rehrücken	1 Knoblauchzehe	Butter
6 Zweige Rosmarin	6 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Pimentkorn	1 Nelke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g kalte Butter
2 EL Tomatenmark	150 ml halbtrockenen Rotwein	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für das Ragout:

200 g Morcheln	9 Stangen grüner Spargel	5 Stangen weißer Spargel
2 festk. Kartoffeln	1 Schalotte	100 g Butter
200 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	4 cl Cognac
1 Bund Kerbel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Zwei Backöfen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. auslösen und von Haut und Sehnen befreien. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einem Mörser anstoßen. Knoblauch andrücken. Olivenöl in eine Pfanne geben und Knoblauch, zwei Zweige Rosmarin, zwei Zweige Thymian und ein Stück Butter darin erhitzen. Rehrücken ringsherum salzen und anbraten.

Gemörserte Gewürze und restliche Kräuter zusammen mit dem Fleisch in eine Auflaufform und 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Rehrücken bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen, dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann erst anschneiden.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in die Pfanne vom Rehrücken geben, Schalotten hinzugeben und anbraten. Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ggf. mit restlichem Gemüse des Ragouts verfeinern.

### Für das Ragout:

Zwei Töpfe mit Wasser aufstellen und salzen Morcheln, Spargel und Kartoffeln gründlich waschen. Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Enden vom grünen Spargel abschneiden und beide Sorten in Rauten schneiden. Die grünen Spargelköpfe halbieren und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Grünen und weißen Spargel sowie die Kartoffeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit blanchieren. Grüne Spargelspitzen in einer Pfanne kurz anbraten.

Morcheln schneiden und mit Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und langsam einreduzieren lassen. Spargel und Kartoffeln hinzugeben, Sahne angießen und mit Cognac ablöschen. Mit Gemüsefond die Konsistenz des Ragouts bestimmen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel hacken und vor dem Servieren zum Ragout geben.

Florian Hollburg am 29. April 2024