

Reh-Rücken, Nusskruste, Portwein-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrücken Butter Salz

Für die Kruste:

25 g Walnüsse 25 g Macadamianüsse 15 g schwarze Oliven
2 EL Butter 1 Zweig Rosmarin 3 Wacholderbeeren
1-2 EL Panko 2 EL Zucker

Für die Sauce:

2 Schalotten 150 ml Rotwein 150 ml Portwein
200 ml Wildfond 2 EL Tomatenmark Butter
1 Zweig Rosmarin 2 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker Salz

Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln 2 EL Rote-Bete-Pulver 100 ml Sahne
20 g Butter Weißweinessig Salz

Für die Pilze:

300 g gemischte Waldpilze Butterschmalz 2 Zweige Thymian
Salz Pfeffer

Für das Reh:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 240 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rehrücken mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter rundum anbraten.

Für die Kruste:

Zucker karamellisieren und die Nüsse mit unterrühren. Alles auf ein Blech geben und auskühlen lassen. Butter in einen Topf geben und zerlassen.

Rosmarin, Wacholder und Oliven zu den Nüssen geben, alles klein hacken und die flüssige Butter sowie Panko unterrühren. Wieder erkalten lassen und auf das Fleisch legen. Fleisch dann ca. 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen, Grillfunktion, geben. Herausnehmen und nochmals 3- 4 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Zucker in der Pfanne vom vorher gebratenen Reh karamellisieren. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin zugeben. Bis zur Hälfte reduzieren und mit Wildfond aufgießen. Salzen. Sauce passieren und mit Butter montieren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und mit Sahne und Butter zu einem festen Püree verarbeiten. Rote-Bete-Pulver dazugeben und abschmecken. Vorsichtig mit Salz und Essig abschmecken.

Für die Pilze:

Pilze säubern und in einer Pfanne heiß in Butterschmalz braten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Jan-Timo Bender am 11. September 2024