

# Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für Fleisch und Sauce:

1 ausgel. Rehrücken, 300-400 g	1 Karotte	1 Zwiebel
1 rote Chilischote	2 cm Ingwer	340 ml Wildfond
200 ml Rotwein	20 g Schokolade, 70%	2 Lorbeerblätter
1 TL Wildgewürz	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffelstampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	30 g Butter
150 ml Sahne	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Kürbis:

400 g Hokkaidokürbis	1 Orange, Saft, Abrieb	300 ml Gemüsefond
Salz		

### Für die Garnitur:

essbare Blüten

### Für Fleisch und Sauce:

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei milder Hitze glasig dünsten, dann unter Rühren goldbraun braten. Karotten zugeben, unter Rühren anrösten. Etwas Muskat untermischen, kurz anrösten. Ingwer fein hacken. Mit Wildfond und Rotwein aufgießen, mit Chili, Ingwer, Lorbeer und Wildgewürz würzen. Flüssigkeit um ein Drittel einkochen und Sauce durch ein Sieb gießen. Fleisch salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einer Pfanne beidseitig anbraten. Hitze reduzieren, Fleisch fertig garen, in Folie wickeln und im Backofen einige Minuten rasten lassen.

Folie öffnen und den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren.

Schokolade zugeben und unter Rühren 5 Minuten köcheln.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten und beiseitestellen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen und im Topf mit Butter und Sahne zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss die goldbraunen Zwiebeln untermischen.

### Für den Kürbis:

Kürbis schälen, halbieren und entkernen, in Würfel schneiden und im Topf mit dem Gemüsefond bei mittlerer Hitze weich dünsten. Nach Bedarf Gemüsefond nachgießen. Orangenschale abreiben, Orange halbieren und auspressen und Saft zum Kürbis geben. Mit Salz abschmecken und zum Schluss Orangenzesten dazugeben.

### Für die Garnitur:

Blüten als Garnitur verwenden.

Klaus Rottensteiner am 19. November 2024