

# Reh-Nüsschen mit Süßholz-Marinade und Kirschen

**Für 4 Personen**

**Für Fleisch:**

1 Zimtstange	25 g Süßholz, geraspelt	10 g Korianderkörner
2 g Lorbeerblätter	10 schwarzer Pfefferkörner	20 g brauner Rohrzucker
25 g Meersalz	600 g Rehrücken, ausgelöst	3 EL Butter

**Für die Sauerkirschen:**

150 g Sauerkirschen	120 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Cassislikör	1/4 Zimtstange	1 Orange
1 TL Speisestärke	1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Kirschwasser
1 TL Honig	Pfeffer, Salz	

**Für die Sauce:**

2 Schalotten	2 EL Butter	40 ml Portwein
100 ml Rotwein	1 EL Süßholz, geraspelt	5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian	10 ml Kirschsafft	300 ml Wildfond

**Für die Kartoffelherzen:**

300 g Kartoffeln	Salz	60 ml Wasser
60 ml Milch	30 g Butter	80 g Mehl
2 Eier	20 g Parma-Schinken	30 g Ricotta

ca. 300 ml Frittierfett

Für das Mariniersalz:

Zimtstange klein schneiden und mit Süßholz, Koriander, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Rohrzucker und Meersalz im Mörser zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben, in eine Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die eingelegten Sauerkirschen:

Die Schattenmorellen aus dem Glas abgießen und 150 ml Saft auffangen. Kirschsafft, Rotwein und Portwein in einen Topf geben und aufkochen, Likör und Zimtstange dazugeben und die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Von der Orangen den Saft auspressen. Speisestärke mit Orangen- und Zitronensaft verrühren, zum kochenden Saucenansatz geben und diesen damit binden. Sauce vom Herd nehmen, Kirschwasser unterrühren und die abgetropften Kirschen untermischen. Alles kalt rühren (am besten auf Eiswasser), dann mit Honig, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Kartoffelherzen:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Süßholz, Wacholderbeere, Thymianzweige und Kirschsafft zufügen. Nochmals die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den Wildfond angießen. Alles um 1/3 einkochen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Butter montieren. Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. In einem Topf 60 ml Wasser mit Milch, 1 Prise Salz und Butter aufkochen, das Mehl unterrühren und abbrennen. Die Masse in eine Schüssel geben, Eier und die durchgedrückten Kartoffeln unterarbeiten. Parma-Schinken in feine Würfel schneiden und mit Ricotta mischen. Die Kartoffelmasse teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu

ca. 4 mm dicken Teigplatten ausrollen. Auf eine Teigplatte mit etwas Abstand kleine Häufchen Schinkenfüllung verteilen. Mit der anderen Teigplatte abdecken und mit einem Herzausstecher Kartoffelherzen ausstechen. Vom Fleisch die Marinade vorsichtig abschaben. Das Fleisch in Medaillons von ca. 50 g schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen. Die Kartoffelherzen im heißen Frittierfett (ca. 180 Grad) ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Fleisch erneut in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei starker Hitze kurz von beiden Seiten braten und würzen. Fleischstücke auf Teller platzieren, mit der Sauce übergießen, die eingelegten Kirschen obenauf geben und mit Kartoffelherzen garnieren.

Jörg Sackmann am 13. Mai 2014