

Reh-Rücken mit Curry von Süßkartoffel und Steckrübe

Für 4 Personen

400 g Steckrübe	400 g Süßkartoffel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	1 TL Curry
200 ml Gemüsebrühe	2 Kaffir-Limettenblätter	150 ml roter Portwein
150 ml Holundersaft	6 Körner Tasmanischer Pfeffer	600 g ausgelöster Rehrücken
Salz	2 EL Rapsöl	1 Zwiebel
2 EL Pistazien, geröstet	1 Bio-Limette	10 g Ingwer
100 ml ungesüßte Kokosmilch	3 Zweige Koriander	

Steckrübe und Süßkartoffel schälen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen. Die Steckrüben- und Süßkartoffelwürfel zugeben, salzen und kurz mit anbraten. Den Curry einstäuben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Limettenblätter zugeben und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten knackig garen. Den Portwein und den Holundersaft in einen Topf geben und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken sauber parieren und die Silberhaut entfernen, dann in 4 Stücke portionieren. Rehmedaillons salzen, in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Ofen von jeder Seite ca. 5 Minuten garen. Die Temperatur auf 65 Grad reduzieren und die Medaillons so noch 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun anschwitzen. Die Pistazien grob hacken und mit den Zwiebeln mischen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zum gegarten Gemüse die Kokosmilch dazugeben. Mit Limettenschale und -saft und mit dem geriebenen Ingwer abschmecken. Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze einschalten. Die Rehmedaillons mit dem Pfefferlack einpinseln und mit der Pistazien-Röstzwiebel-Mischung bestreuen. Mit starker Oberhitze kurz gratinieren. Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter das Gemüse-Curry rühren. Das Curry auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Den Rehrücken auf dem Curry anrichten und servieren.

Michael Kempf am 10. Oktober 2014