

Reh-Rücken, Harzer-Apfelkompott, Zwiebel-Kartoffel-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

200 ml weißer Burgunder	150 ml Portwein	6 Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1/2 TL Kumin	1 Msp. Orangen-Abgerieb
Salz, Zucker	600 g Rehrücken, ausgelöst	

Für das Gemüse:

400 g Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln	3 EL Butter
400 ml Geflügelfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 EL Pinienkerne	1 EL Rosinen	1 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer		

Für das Harzer-Apfelkompott:

1 Vanillestange	1 Bio-Zitrone	2 Äpfel
150 ml Weißwein	2-3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
80 g Harzer Käse		

Für das Kompott Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel nochmals in dünne Schnitze schneiden. Apfelschnitze mit Weißwein, Vanillemark, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einen Topf geben und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen und das Kompott damit binden. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und unter das leicht abgekühlte Kompott mischen. Für den Gewürzsud Weißwein, Portwein, Pfefferkörner, Rosmarinzweig, Thymianzweig, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kumin und abgeriebene Orangenschale mit je einer Prise Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen, dann den Sud auf 60 Grad runter kühlen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und im Ofen bei 60 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, achteln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 80 ml passiertem Gewürzsud (Sud in der das Fleisch gart) ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zwiebelsud mit 2 EL Butter montieren, die gehackten Kräuter, Rosinen, Preiselbeeren, Pinienkerne und vorgekochten Kartoffelwürfel zugeben und noch kurz fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von 54 erreicht hat aus dem Sud nehmen, gut mit Küchentrepp abtupfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz von allen Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und aufschneiden. Fleischscheiben auf einen Teller geben. Harzer-Apfelkompott in Nocken dazu anrichten, dann die Preiselbeer-Kartoffelwürfel auf dem Teller verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 29. eptember 2015