Rehbock-Rücken, Portweinjus, Pilze, Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für den Rehbockrücken:

400 g Rehbockrücken	Butter	4 EL Wildfond
15 ml Wacholder-Olivenöl	1 Vanilleschote	25 g Wacholderbeeren
25 g Korianderkörner	15 g Nelken	25 g Schwarze Pfefferkörner
15 g Meersalz		

Für die Portweinjus:

1 Schalotte	60 g kalte Butter	50 ml Portwein
200 ml Kalbsjus	1 Zweig Thymian	Stärke
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

200 g Kräuterseitlinge	50 ml Wildfond	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Öl	Salz
Pfeffer		

Für das Rhabarber-Kompott:

150 g Rhabarber	50ml Rhabarbernektar	1 Vanilleschote
80 g Zucker	Stärke	

Für die Waffeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	7 g Hefe
1 Ei	25 g Butter	25 g Crème-fraîche
100 ml Milch	Fett	60 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

20 g Himbeeren

Für den Rehbockrücken:

Mit einem Mörser aus dem Salz und den Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Mit dieser Mischung dann den Rehrücken einreiben. Mit etwas Wacholder-Olivenöl in einen Vakuumbeutel füllen und vakuumieren. Anschließend bei 55 Grad für 15 Minuten im Sous-Vide-Gerät garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, aus dem Vakuumbeutel nehmen und in Butter nachbraten.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Zuletzt den Wildfond erwärmen und Vanillemark, und je nach Geschmack auch die Schote, dazugeben und den Rehrücken damit beglänzen. Den Rehrücken in gleichgroße Stücke schneiden und auf dem Teller verteilen.

Für die Portweinjus:

Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 g Butter anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen, Kalbsjus dazugeben, Thymian einlegen und solange einkochen bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit etwas Stärke leicht binden und restliche kalte Butterwürfel einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Für die Pilze:
Pilze putzen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Kräuter hacken und zu den Pilzen geben. Danach mit Wildfond ablöschen und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bis zum Servieren beiseitestellen, kurz vorher noch einmal leicht erwärmen und auf dem Teller verteilen.
Für das Rhabarber-Kompott:
Rhabarber abziehen und in Würfel schneiden. Die Schalen mit der ausgekratzten Vanilleschote und Zucker in dem Nektar auskochen und durch ein Sieb passieren. Die Rhabarberwürfel in diesen Fond geben, aufkochen und mit der Stärke binden.
Für die Waffeln:
Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zum Ausdämpfen auf den Herd zurückstellen. Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken. Schalotte abziehen und fein reiben.
Milch mit dem Zucker erwärmen und die Hefe dazugeben. Gehen lassen.
Butter in einem Topf so lange erhitzen, bis sie eine leicht braune Farbe erhält. Mit Kartoffelmasse, Ei, Crème fraîche, Schalotten und Mehl zur Milch geben und zu einem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und nochmals einige Minuten gehen lassen. Bei mittlerer Hitze in leicht gefettetem Waffeleisen goldgelb ausbacken.
Für die Garnitur:
Das Gericht mit Himbeeren garnieren.

Nelson Müller am 16. Mai 2025