Reh-Rücken mit Wacholder-Soße

Für 4 Personen

Rehrücken:

500 g Rehrücken	Salz, Pfeffer	60 g Butter
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	3 Wacholderbeeren

Für die Sauce:

1 L Wildfond	15 Wacholderbeeren	15 Pfefferkörner
1 Rosmarinzweig	1 EL Balsamessig	250 ml Rahm
60 g Butter		

Innereienragout:

100 g Rehleber	50 g Rehherz	1 Schalotte
50 g Butter	Salz, Pfeffer etwas	

Birnenwürfel:

100 g Birnen gewürfelt	20 g Rohrzucker	1/2 Zitrone
5 g Birnensaft	5 g Butter	1 g Pektine

Petersilienwurzelpüree:

400 g Petersilienwurzel	Meersalz grob	50 g Butter
1 Schalotte, gewürfelt	1 Spr Weißwein	150 ml Polenta
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel	25 g Butter	Salz, Pfeffer
1 cl Balsamico		

Eniok-Pilze:

60 g Enoki-Pilze	1/2 Schalotte, gewürfelt	30 g Salz, Pfeffer
------------------	--------------------------	--------------------

Rahmpolenta:

100 g Milch	100 g Sahne	20 g Polenta Grieß
1 Rosmarinzweig	20 g Butter	1 Thymianzweig
20 g Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss gerieben

Rehrücken:

Den Rehrücken parieren und in Alufolie einwickeln. Im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen 67 Minuten garen, bis er eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat. Den Rehrücken aus der Folie nehmen und auf ein Tuch legen. In einer Pfanne die Butter mit Rosmarinzweig, Thymianzweig und zerdrückten Wacholderbeeren aufschäumen. Das Fleisch darin rundherum anbraten, 3 Minuten ruhen lassen und dann in gleichmäßige Stücke schneiden.

Wacholdersauce:

Bratansatz mit Wildfond ablöschen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln. Alle weiteren Zutaten dazugeben und bei 70 Grad 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und zum Schluss Rahm und Butter aufmischen.

Innereienragout:

Butter erhitzen, Schalottenwürfel ohne Farbe andünsten. Leber und Herz in feine Würfel schneiden und 1 Minute unter Rühren anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rahmpolenta:

Die Milch und flüssige Sahne mit Rosmarinzweig und Thymianzweig aufkochen. Den Grieß

einrühren und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Spitzsieb passieren.

Birnenwürfel:

Zucker und Birnensaft aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Butter darunterrühren, Birnenwürfel und das Pektin hinzufügen und auf kleinem Feuer garen, bis es leicht bindet. Auskühlen lassen.

Petersilienwurzelpüree:

Petersilienwurzeln schälen auf etwas grobem Meersalz im Ofen bei 150 Grad 1 Stunde garen. In einem Topf die Schalotte in der Butter andünsten. Die weich gegarten Petersilienwurzeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Den Rahm dazugeben und köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss etwas Muskatnuss reiben.

Gedünstete Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln schälen und der Länge nach in 6 Stücke schneiden.

Mit Butter und Balsamicoessig in eine Pfanne geben und weich dünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Enokipilze:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel hell andünsten, Enokipilze hinzufügen und unter Schwenken anschwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten:

Rahmpolenta auf vorgewärmte Teller geben, Innereienragout darauf verteilen. Die Rehmedaillons darauflegen mit Petersilienwurzeln und Enokipilzen garnieren. Sauce angießen und zum Schluss die Birnenwürfel darüber verteilen und servieren.

Harald Wohlfahrt am 19. August 2018