

TROCKEN MARINIRTER REHRÜCKEN IM GANZEN GEGART, MIT BIRNENPÜREE UND PREISELBEERKNÖDEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Rehrücken:

½ TL schwarze Pfefferkörner
½ TL Wacholderbeeren
1 TL Piment
½ TL Korianderkörner
Abrieb von 1 unbehandelten Limette
grobes Salz
ein wenig braunen Rohrzucker

1 Rehrücken
mit Knochen ca.1-1,5 kg

sog Butterschmalz
2 junge Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian

Für die Marinade die Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment, Korianderkörner, Abrieb der Limette, wenig grobes Salz, braunen Rohrzucker mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein mahlen.

Die beiden Filets an der Innenseite des Knochens ablösen und von Fett und Sehnen befreien.

Beide Rücken vom Knochen lösen und ebenso von Fett und Sehnen befreien. Rücken und Filets gründlich mit der Marinade einreiben. Danach den Rücken (sowie die Filets an der dünneren Seite der Rücken) wieder auf die Knochen legen, mit Küchengarn fixieren und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank)

Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach auf ein Backofengitter zusammen mit Thymian, Knoblauch legen und bei 140 °C Ober- Unterhitze für ca. 20-25 Minuten rosa garen.

Danach den Backofen ausschalten und den Rücken für weitere 5 Minuten mit leicht geöffneter Backofentür ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und den Rücken einfach vom Knochen trennen.

TROCKEN MARINierter REHRÜCKEN IM GANZEN GEGART, MIT BIRNENPÜREE UND PREISELBEERKNÖDEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Jus

4 Schalotten
4 junge Knoblauchzehen
1 Bund Wurzelgemüse
(Lauch, Möhren, Seilerie,
Petersilienwurzel)
50 g Butter
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein
100 ml Madeira
300 ml Wildfond

Für die Preiselbeerknödel

500 g große mehlig kochende
Kartoffeln
100 g grobes Meersalz
45 g Speisestärke
1 Eigelb Größe M
Stärke zum Bearbeiten
feines Salz
80 g Mandelsplitter
50 g Preiselbeermarmelade

Schalotten, Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse ebenso putzen und würfeln.
Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Gemüse darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Thymian, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Madeira zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen.
Zum Schluss ggf. mit feinem Salz abschmecken.

Die Kartoffeln waschen und gründlich trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 °C Ober-Unterhitze für ca. 1 Std. garen.
Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse.
Den Kartoffelschnee ausdampfen lassen, mit Stärke, Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse ca. 1 cm dick ausrollen und in ca. 8-10 cm große Kreise ausstechen.

Die Mandelsplitter in einer Küchenmaschine so lange mixen bis die Mandeln fast püriert sind. Danach die Mandeln mit der Marmelade verrühren. Die Marmelade darin mittig platzieren und zu Kugel formen.

Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für ca. 3-4 Minuten kochen und weitere 4-5 Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen.

TROCKEN MARINierter REHRÜCKEN IM GANZEN GEGART, MIT BIRNENPÜREE UND PREISELBEERKNÖDEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Birnenpüree

6 reife Birnen (Abate)
50 g Kastanien
Honig
feines Salz

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln.

Den Honig in einem Topf erhitzen und die Birnen zugeben. Die Birnen mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Temperatur langsam garen bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen vollständig eingefallen sind.

Dann mit feinem Salz würzen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen.

Zum Anrichten

Gartenkresse

Das Birnenpüree tropfenförmig auf die Teller streichen und den Knödel aufsetzen.

Die Rehrücken in Tranchen schneiden und anlehnen.

Zum Schluss das Fleisch mit Sauce übergießen und mit Gartenkresse vollenden.