

REHRÜCKEN MIT MARRONI-PÜREE

ZUTATEN (für 4 Personen)

Rehrücken

- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Korianderkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 1 getrocknete Chilischote
- 4 Rehrückenfilets, à ca. 120 g
- Salz
- 2 EL Butter



Weiße Pfeffersauce

- 250 g Knochen und Parüren, vom Reh
- 2 weiße Zwiebeln, geschält
- 2 Schalotten, geschält
- 120 g Staudensellerie, geputzt
- Pflanzenöl
- Butter
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält
- 1 Zweig Thymian, gewaschen
- Salz, Zucker
- 20 cl Weinbrand
- 2 l heller Geflügelfond
- 300 g Sahne
- 30 g kalte Butter

Maronenpüree

- 1 Schalotte, geschält
- 180 g Apfelfruchtfleisch (Gala)
- 1 EL Butter
- 50 g Maronen, gegart und geschält
- Salz
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml weißer Portwein
- 250 ml heller Gemüsefond
- 50 g Sahne

Extra: Mariniertes Rotkraut:

- 400 g Rotkohl
- Salz
- 1 EL Preiselbeeren (Glas)
- 2 EL Aceto balsamico, 8 Jahre
- 1 TL Traubenkernöl



ZUBEREITUNG

Rehrücken

Pfeffer- und Korianderkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und die Chilischote in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen, anschließend abkühlen lassen und im Mörser oder in der Gewürzmühle fein zerkleinern. Die Rehrückenfilets mit dem Rehgewürz einreiben (Rest anderweitig verwenden), in einen Sous-vide-Beutel geben, vakuumieren und bei 68 °C im Sous-vide-Bad 11 Minuten garen, anschließend abkühlen lassen.

Weißer Pfeffersauce

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Knochen und Parüren in eine Form geben und im Ofen 15 Minuten rösten. Zwiebeln, Schalotten und Sellerie würfeln und in je 1 EL Öl und Butter hell anschwitzen. Die Pfefferkörner leicht zerstoßen und in reichlich Öl 10 Minuten bei 120 °C simmern lassen, dann passieren und mit dem Knoblauch und Thymian zur Zwiebelmischung geben. Alles salzen, leicht zuckern, dreimal mit Weinbrand ablöschen und glacieren. Den Geflügelfond zugießen und alles auf ein Drittel einkochen. Die Sahne angießen, die Sauce nochmals etwas einkochen lassen, dann durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und abschmecken. Die Butter in Stücke schneiden und kalt stellen.

Maronenpüree

Die Schalotte und das Apfelfruchtfleisch würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Maronen zugeben, alles leicht salzen, mit Apfelsaft und Portwein ablöschen, beides reduzieren und glacieren. Den Fond angießen und auf ein Drittel reduzieren. Die Sahne unterrühren, alles aufkochen, im Standmixer pürieren und abschmecken.

Fertigstellen

Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, leicht salzen und in der Butter ringsum nachbraten. Die Sauce mit der kalten Butter schaumig aufmixen. Das Maronenpüree auf vorgewärmten Tellern verstreichen, den Rehrücken in Stücke schneiden, darauf anrichten und mit etwas Sauce nappieren.

Dazu passt mariniertes Rotkraut:

Den Rotkohl putzen, in 1 mm feine Streifen hobeln, leicht salzen, kräftig durchkneten und 20 Minuten ruhen lassen. Den Kohl mit Preiselbeeren, Essig und Öl gut vermischen und abschmecken.

