

Rehruecken

Romarinjus I Portweinschalotten I Erbsenpueree I Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

4 Stck. à 200g Rehruecken
Salz, Grober Pfeffer
Sonnenblumenöl

Kruste

3 Stck Weißbrotstücken
Rosmarin, Thymian, Petersilie
Prise Salz, Knoblauchgranulat

Erbsepüree

500 g Erbsen fein TK
2 EL Butter
0,1 L Sahne
Prise Muskatnuss gerieben
Prise Salz, Pfeffer

Portweinschalotten

12 Stck. Schalotten klein
0,2 L Portwein
0,1 kg Zucker
4 EL Balsamicoessig dunkel
Prise Salz

Jus

1 kg Knochen klein gehackt
0,5 kg Mirepoix
(Sellerie Möhre, Zwiebel)
2 TL Tomatenmark
0,2 L Rotwein
0,5 L Wildfond
2 Stck, Rosmarinzweige
Sonnenblumenöl

Rosenkohl

0,5 kg Rosenkohl
2 EL Butter
2 TL Semmelbrösel

Fleischthermometer

Das Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen, die Knochen und das gewürfelte Mirepoix scharf anrösten. Sobald Röstaromen entstanden sind, das Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Romarinzweige hinzu köcheln lassen.

Die Erbsen in gesalzenem Wasser kochen und mit Butter, Sahne und etwas Erbsenwasser fein pürieren. Die entstandene Masse durch ein feines Sieb streichen und mit Salz & Muskatnuss abschmecken.

Den Zucker in einem Topf langsam auflösen lassen bis er karamellisiert. Langsam den Portwein unter den Zucker rühren. **VORSICHT SEHR HEIß!**

Die geschälten Schalotten in dem Topf platzieren und mit dem Balsamicoessig & Salz abschmecken.

Alles vorsichtig köcheln lassen, sodass die Struktur bestehen bleibt. Sollte zu wenig Flüssigkeit im Topf vorhanden sein, kann mit Rotwein nachgeholfen werden.

Für die Kruste das Weißbrot mit Hilfe einer Reibe sehr fein reiben, Kräuter hacken und mit Salz und Knoblauch vermengen.

Den Rosenkohl putzen, kochen und in der aufgelösten Bröselbutter schwenken.

Den Ansatz der Jus durch ein Passiertuch geben und einkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten noch ein kleines Stück Butter untermixen.

Den Rehrücken in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 150 °C schonend weitergaren bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist.

Den Ofen auf Grillfunktion umstellen, den Rehrücken mit dem Weißbrot bedecken und grillen bis es eine gold-gelbe Farbe bekommen hat.

