

Genussführer-Weihnachtsmenü

Hauptgang

Rehrücken in gerösteten Koriandersamen mit Waldfruchtsauce und Wurzelpüree

Rezept: Jovan Boskov, Romantik-Restaurant Carpe Diem in Blumberg
Slow Food Genussführer 2015, Seite 17 (Baden-Württemberg)

Zutaten für 4 Personen:

600 Gramm Rehrücken (ausgelöst und pariert)
Ein Esslöffel angeröstete (ohne Fett in der Pfanne!) Koriandersamen
1/4 Liter Rotwein
3 Esslöffel beste Waldfruchtarmelade (Brombeere, Preiselbeere, Holunder)
250 Gramm Pastinaken,
125 Gramm Petersilienwurzel
300 Gramm Brokkoli-Röschen
Halbe Tasse Sahne, halbsteif geschlagen
Drei Esslöffel Orangensaft
Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter

Zubereiten:

Pastinaken und Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden, knapp mit Wasser bedecken und in wenigen Minuten weichkochen. Mit etwas übrig gebliebener Kochflüssigkeit, dem Orangensaft und der halbsteifen Sahne pürieren. Hauch Muskat zugeben, salzen, etwas Zitronenabrieb untermischen. Mit einigen Butterflocken glattrühren und warmhalten. Brokkoliröschen in Zucker-Salz-Wasser zwei Minuten garen und ebenfalls warmstellen.

Den Rehrücken mit den geschroteten Koriandersamen und etwas grob gestoßenem Pfeffer aromatisieren (nicht salzen!) und in Sonnenblumenöl und etwas Butter in der Pfanne anbraten - auf der flachen Seite zuerst, dann dreimal eine Vierteldrehung vollführen. Jeweils zwei Minuten bei guter, aber keinesfalls maximaler Hitze rundum braten, insgesamt acht Minuten. Herausnehmen und im Backofen bei 110 Grad zehn Minuten garziehen lassen. Fleisch soll sich auf Daumendruck wie die Nasenspitze anfühlen, also leicht zurückfedern.

In der Pfanne überschüssiges Bratfett abgießen, die Waldfruchtarmelade zugeben und bei nicht zu starker Hitze verteilen und ein wenig hin- und herschieben. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen, gut umrühren und leicht einkochen lassen. Eiskalte Butterflocken einmontieren, bis die Sauce leicht sämig ist. Salzen, pfeffern.

Servieren:

Aus dem Püree schöne Nocken formen und anlegen. Rehrücken in vier gleich große „Zylinder“ schneiden und diese der Länge nach halbieren, mit Fleur de Sel salzen und anlegen. Das Sößchen dazugeben, Blumenkohlröschen anlegen und: servieren!

Begleiten:

Zu unserem Hauptgang passt ein klassischer deutscher Spätburgunder, etwa vom Weingut Claus in Lottstetten-Nack. Den Wein mit 16 Grad – also keinesfalls zimmerwarm! – ausschenken.



Slow Food Genussführer Deutschland 2015

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)

448 Seiten, Preis: 19,95 Euro (D), 20,60 Euro [A]

Verlag: Oekom-Verlag, München

ISBN: 978-3-86581-663-4