



Gebratener Rehrücken mit Orangen-Wacholdersauce, geröstetem Ofengemüse und Artischockenpüree (4 Personen)

ZUTATEN

Rehrücken:

950 g Rehrücken ohne Knochen und Haut
400 g Speck in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Olivenöl, Butter

Farce:

80 g Geflügelfleisch
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Petersilie

Sauce:

600 ml Wildfonds
200 ml Orangensaft
3 Stk. Wacholderbeeren
100 ml Portwein
3 EL Essig hell
20 g Zucker

Artischockenpüree:

4 Stk. geputzte Artischockenböden
40 g Butter
70 ml Sahne
1 Stk. Zitrone
Salz, Pfeffer, Wasser, Weißwein, Olivenöl, Aromaten

ZUBEREITUNG

Rehrücken und Farce

Das Fleisch mit Aromaten in der Pfanne kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Rücken trockentupfen und kaltstellen. Für die Farce wird kleingeschnittenes Geflügelfleisch mit Sahne, Salz und Pfeffer fein püriert (Tipp: Wenn das Geflügelfleisch leicht angefroren ist, kann die Farce feiner püriert werden). Anschließend die Farce durch ein Sieb streichen und die Petersilie hinzufügen. Die Speckstreifen auf Klarsichtfolie aneinander auflegen und mit etwas Farce bestreichen. Jetzt den Rehrücken in die Folie mit den Speckstreifen einschlagen, so dass der Speck außen am Rehrücken abschließt. Das Ganze wieder kaltstellen. Nach 1,5 Stunden das Fleisch aus der Folie nehmen, in der Pfanne langsam anbraten bis der Speck leicht Farbe bekommt. Anschließend kommt das Fleisch mit dem Speck auf einem Ofenblech für 7 bis 8 Minuten bei 160 Grad in den Ofen. Danach acht Minuten ruhen lassen, aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Sauce

Mit dem Zucker einen leichten Karamell kochen und mit Portwein ablöschen. Das Ganze zur Hälfte einkochen und mit Orangensaft und Essig aufgießen. Die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen und mit Wildfond auffüllen. Die Wacholderbeeren angedrückt hinzufügen und zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Leicht mit Stärke binden, wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist und anrichten.

Geröstetes Gemüse

Das Gemüse wird gewaschen und anschließend in gleichmäßige Würfel geschnitten. Es sollten keinen Kerne von der Zucchini oder dem Kürbis verwendet werden. Alle Gemüse werden zuerst getrennt in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mariniert. Die rohen Gemüse sortenrein auf Ofenbleche verteilen und bei 160 Grad rösten. Zwischendurch prüfen, ob die Gemüse gar sind und genügend Farbe haben. Wenn die verschiedenen Gemüsesorten gleichmäßig gegart und geröstet sind, wird alles in eine Schüssel gegeben und mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Limonenöl abgeschmeckt (hier sind Petersilienstreifen und Schnittlauch eine tolle Ergänzung). Anschließend anrichten.

Artischockenpüree

Die Artischockenböden mit Zitrone, Weißwein, Aromaten und Olivenöl kochen. Anschließend die Artischocken aus dem Sud nehmen und mit Sahne, Butter, Salz sowie Pfeffer zur gewünschten Konsistenz pürieren und durch ein Sieb streichen. Im kleinen Topf mit etwas Butter und Sahne erhitzen und anrichten.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen bei der Zubereitung.



Nils-Kim Porru, Küchenchef