

REHRÜCKEN

in Vanillebutter mit Mergenthauer-Praline, Ingwerkirschen, Majoran-Creme und Blumenkohlbrösel

Zutaten für 4 Personen

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken
1 Orange
1 Schote Vanille
1 Ingwerknolle, 3 cm
1 EL Butter
1 TL Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
1 EL Rapsöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Mergenthauer Praline:

200 g Knödelbrot
1 Zwiebel
2 EL Butter
120 ml Milch
4 Eier
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
5 EL Mehl
5 EL Semmelbrösel
1 EL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
2 l Frittier-Öl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehrücken salzen und mit dem Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend für 30 Minuten in den Backofen auf das Gitter legen. Nach Ende der Garzeit den Ofen öffnen und das Fleisch ruhen lassen.

Für die Mergenthauer-Pralinen Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. 2 Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht, 10 Minuten ruhen lassen. Masse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Mit dem Finger eine Vertiefung in den Knödel drücken und ein paar Preiselbeeren hinein geben, Loch verschließen und zu rundem Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Danach zuerst in Mehl, dann in 2 aufgeschlagenen Eiern und zuletzt in einer Mischung aus Semmelbröseln und gehackten Kürbiskernen panieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Ingwer-Kirschen die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Tropfen Rapsöl anbraten. Dann den Ingwer hacken, die Stücke mit dem Puderzucker zugeben, leicht karamellisieren und mit dem Rotwein und dem Fond ablöschen. Den Sud auf ein Drittel einreduzieren und sämig mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Kirschen zugeben und darin erwärmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Majoran-Creme das Ei trennen. Das Eigelb in ein hohes Gefäß geben, den Senf, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und die Majoranblätter mit dem Pürierstab mixen und dann langsam das Öl zutropfeln.

Für die Brösel von einem Blumenkohl die äußere Schicht mit einem Messer abschaben. Die entstandenen Brösel in einer Pfanne mit einem Stück Butter anrösten und mit Salz würzen.



Für die Ingwerkirschen:

200 g Sauerkirschen
1 cm Ingwer
1 Schalotte
1 TL Puderzucker
200 ml Rotwein
100 ml Geflügelfond
1 TL Speisestärke
1 TL Rapsöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Majoran-Creme:

1 Ei
1 Zitrone
1 EL mittelscharfer Senf
200 ml Rapsöl
1 Bund Majoran
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Blumenkohlbrösel:

1 Blumenkohl
1 EL Butter

Für die Vanille-Gewürzbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Streifen der Orangenschale abschälen. Die Orange kann anderweitig verwendet werden. Das Mark sowie die Vanilleschote, Wacholderbeeren, die Pimentkörner, das Lorbeerblatt, den Ingwer, die Orangenschale, den Rosmarinzwig und Pfeffer hinzufügen. Den Rehrücken darin wenden.

Alle Komponenten auf dem Teller anrichten.