

„Aufgetischt im imperialen Wien“

REHRÜCKEN MIT HASELNÜSSEN, MINZE UND TOPFENKNÖDELN

Zutaten für 4 Personen:

Für das Reh: 800g Rehrücken, 8 Zweige Thymian, 8 Zweige Rosmarin, 2 EL Butter, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Für die Karotten: 4 Junge Karotten mit Grün, 1 EL Butter, Salz, Zucker.

Für die Topfenknödel: 250g Topfen, 4 EL Semmelbrösel, 2 Eigelb, 1 EL glattes Mehl, 2 EL gehackte Petersilie, 1 TL gehackter Thymian, 1 EL Butter für die Brösel, Salz.

Für die Haselnüsse: 25g Haselnüsse, ½ TL gemahlene Muskatblüte, ½ TL gemahlener Wachholder, ½ TL gemahlener Piment.

Außerdem: 100ml Wildjus, 20 Blätter frische Minze.

Zubereitung:

Den Rehrücken zuputzen dafür die Silberhaut entfernen, den Rücken in 200g große Stücke schneiden und zusammen mit der Hälfte der Kräuter in einem hitzebeständigen Vakuumsack vakuumieren, in einem Sous-vide-Becken oder im Dampfgarer bei 50°C ca. 30 Minuten garen lassen.

Währenddessen die Beilagen zubereiten, dafür die Karotten schälen und in gesalzenem und gezuckertem Wasser bissfest kochen, danach kalt abschrecken und der Länge nach halbieren, bis zur weiteren Verwendung zu Seite stellen. Die Haselnüsse bei mittlerer Temperatur anrösten, die Gewürze dazugeben und kurz weiterrösten, bis die Gewürze zu duften anfangen, von der Herdplatte nehmen und zur Seite stellen.

Für die Topfenknödel alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, im Kühlschrank ca. 15 Minuten rasten lassen, danach mit nassen Händen kleine Knödel formen.

Einen Topf mit Wasser und 1 TL Salz zum Kochen bringen, die Knödel hineinlegen und die Hitze auf die schwächste Stufe regulieren. Während die Knödel im Wasser ziehen, das Reh auspacken und trockentupfen, mit den restlichen Kräutern in 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten, die Butter dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Das Fleisch mit der Butter 1-2 Minuten immer wieder übergießen, danach das Reh mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne leicht anrösten, die Butter und Knödel dazugeben und die Knödel darin gut wälzen.

Die Karotten in geschmolzener Butter erwärmen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Reh auf einem flachen Teller anrichten, die Karotte darauf drapieren, die Topfenknödel danebenlegen, den Wildjus angießen und mit den Haselnüssen und frischer Minze garnieren.