

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Glacierter Rehrücken mit Briocheknödel

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4-6 Personen

1,4 – 1,8 kg Rehrücken mit Knochen, Salz, Pfeffer, 100 g Bauchspeck, Butterschmalz; 5 Wacholderkörner, 2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 3 Pfefferkörner zum Mörsern; Butter, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweig Thymian.

Für die Sauce: 2 Schalotten, 1 kleine Karotten, 1 gelbe Rüben, etw. Apfelsauce, 1/8 l Gemüsefond, Salz, Pfeffer, etwas kalte Butter zum Montieren.

Für die Glasur: 30 g Staubzucker, 60 g weißer Balsamico-Essig, 1 EL grobkörniger Meaux-Senf, 300 ml Apfelsauce (1 Liter Apfelsaft mit 3 Gewürznelken und 1/2 Vanilleschote eingekocht), 1 Messerspitze Five Spices, Saft von 1 Bio-Orange, Salz, Pfeffer, 2 EL Preiselbeeren.

Für die Brioche-Serviettenknödel: 250 g Brioche (entrindet und in Würfel geschnitten), 5 Maroni (geschält und vorgekocht), 125 ml Milch, 60 g Butter, 3 Eidotter, Schnee von 3 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; Butter, Kristallzucker.

Für die Schwarzwurzeln: 400 g Schwarzwurzeln, Saft von 1/2 Zitrone, etwas Milch, Salz, 10 g glattes Mehl, 2 EL Butter, frische Petersilie, 1/8 l Gemüsefond; Erdnussöl zum Frittieren; braune Butter zum Servieren.

Zubereitung

Für die Glasur die Apfelsauce aufkochen. Mit dem Saft einer Orange, Essig, Senf, Five Spices und einer Prise Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und ein paar Preiselbeeren einrühren.

Die Kräuter und Gewürze für das Reh fein hacken und mörsern.

Vom Rehrücken alle Häutchen entfernen, dann das Fleisch mit Salz und den gehackten Gewürzen einreiben und mit dünnen Scheiben vom Bauchspeck belegen. In heißem Butterschmalz rundum anbraten. Schalotten, gelbe Rübe und Karotte grob würfeln und mit in

die Pfanne geben. Speck aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Rehrücken herausnehmen und im Rohr auf dem Rost bei ca. 150 °C 10-15 Minuten braten (Kerntemperatur 58 °C). Anschließend den Rehrücken mit Speckscheiben, Thymianzweig und Rosmarin in etwas aufgeschäumter Butter von allen Seiten nachbraten.

Für die Sauce das Wurzelgemüse mit etwas Apfelsauce und Gemüsefond aufgießen und weiter köcheln lassen. Anschließend abseihen und vor dem Servieren mit eiskalter Butter montieren.

Für die Brioche-Serviettenknödel die Maroni fein hacken und zu den Briochemürfeln geben. Maroni und Brioche in Milch einweichen. Butter und Eidotter miteinander schaumig verrühren und unter die Briochemasse heben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen, dann den Eischnee unterheben. Zu einer Rolle formen und in ein mit Butter gefettetes Tuch (oder Folie) rollen. Die Umhüllung sorgfältig verschließen. Etwa 30 Minuten in Salzwasser leicht kochen lassen. Auskühlen lassen. Serviettenknödel schräg in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Mit etwas Kristallzucker bestreuen und karamellisieren.

Die Schwarzwurzeln gut waschen und abbürsten, dann schälen und sofort in Zitronenwasser legen (so werden sie nicht braun). Wasser mit Milch, Mehl, Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen. Einen Teil der Schwarzwurzeln schräg in 2 cm-Stücke schneiden und im Mehlwasser weichkochen. Darin auskühlen lassen und vor dem Servieren in etwas Gemüsefond (mit kalter Butter) schwenken. Mit brauner Butter beträufeln und abschließend noch etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Die restlichen Schwarzwurzeln der Länge nach dünn aufschneiden und in reichlich heißem Erdnussöl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rehrücken vom Knochen schneiden, die Schnittflächen in Butter braten, in Tranchen schneiden und anrichten. Die Briochescheiben dazugeben und mit den gekochten Schwarzwurzeln servieren. Mit der Glasur übergießen und mit knusprigen Schwarzwurzeln dekorieren. Die Sauce mit Butter montieren und extra dazu servieren.