

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Reh-Tataki mit geschmortem Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise



30 Minuten / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

400 g Langer von Neapel-Kürbis (ganzes Stück, mindestens 16 cm Durchmesser), Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige Zitronenthymian.

Für die Curry-Mango-Mayo: 2 Eier (Größe L), 250 ml Erdnussöl (kaltgepresst), 1 TL scharfer Senf, 3 EL Weißweinessig, Salz, Cayennepfeffer, 1 EL Currypaste, 1 TL Currypulver, 1/2 Thaimango, 1 Msp. Zucker.

Für den Rehrücken: 1 Rehrückenfilet à 200 g, Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl.

Außerdem: Frisches Currykraut, Physalis, Mangowürfel.

Zubereitung

Aus dem Kürbisstück mindestens 4 Scheiben mit einer Stärke von 5 mm schneiden und kreuzweise einritzen. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl auf jeder Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit fein gehacktem Knoblauch und gerebelten Zitronenthymian bestreuen. 15 Minuten im Rohr bei 160 °C garen.

Für die Curry-Mango-Mayo die Mango schälen, den Kern herauslösen. Das Fruchtfleisch mit der Currypaste, Currypulver, den beiden Eidottern, Senf, Essig, Salz, Zucker und Cayennepfeffer in einen hohen Mixbecher geben und mixen. Das Öl einfließen lassen, dabei weiter mixen.

Den Rehrücken von Sehnen und Häutchen befreien. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter und Olivenöl auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals 1 Minuten braten, danach das Fleisch in feine Scheiben schneiden und auf den Kürbis legen. Mit Curry-Mango-Mayo, Physalis, Mangowürfel und Currykraut garniert servieren.