

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Rehrücken, Mohn, langer Pfeffer und geröstete Topinamburcreme

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topinamburcreme

- 1,2 kg Topinambur
- 8 Schalotten
- 100 g Butter
- 500 g Hühnerfond
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 16 cl Sherry (trocken)

Für den Rehrücken

- 2 kg Rehrücken
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 100 g gemahlener Mohn
- 200 g Butter
- etwas langer Pfeffer
(mit der Reibe mahlen)
- eine Prise Meersalz

Zubereitung

- 1.** Für die Creme zuerst die Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dann die Schalotten in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit den Topinambur-Scheiben langsam in viel Butter leicht braun rösten.
- 2.** Die Topinambur-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen. Anschließend mit dem Hühnerfond aufgießen und so lange kochen bis der Hühnerfond verkocht ist.
- 3.** Für den Rehrücken das Fleisch auslösen und von den Sehnen befreien. Dann den Rücken mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in etwas Butter scharf anbraten.
- 4.** Das Fleisch in einem Bräter bei 130°C für etwa 10-12 Minuten im Rohr ziehen lassen. Wenn man das Fleisch nicht sofort anrichtet, kann man es danach in Alufolie einwickeln und bei 60° C im Rohr noch etwas ziehen lassen.
- 5.** Jetzt die Topinambur-Masse mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb streichen, damit die Creme ganz fein wird.
- 6.** Nun die Butter leicht bräunen, den Mohn und etwas gemahlene langen Pfeffer begeben und kurz mitrösten. Kurz vor dem Anrichten den Rücken durch die Mohnbutter in der Pfanne ziehen.
- 7.** Abschließend etwas fein pürierte Topinamburcreme auf einem flachen Teller anrichten. Dann das durch die Mohnbutter gezogene Fleisch in Stücke schneiden und auf die Creme legen und genießen.