

Gebratener Rehrücken

gefüllt mit Kastanien und Trockenfrüchten mit Dornfelder Jus,
Pastinaken-Mousseline, Babymöhren und glasierten Kastanien

Zutaten:

Rehrücken:

- 1 kg Rehrücken
- 100g Trockenfrüchte (Aprikosen & Datteln)
- 200g Schlagsahne
- 1 Ei
- 2 EL Cognac
- 2 Scheiben Toastbrot
- Orangenabrieb von einer Orange
- 1 Prise gemahlene Wachholderbeeren
- 3 Thymianzweige
- 100g Kastanien blanchiert
- Salz und Pfeffer

Babymöhren:

- 200g Babymöhren
- 50 g Butter
- Brauner Zucker
- Wasser
- Salz und Pfeffer

Kastanien glasiert:

- 200g Kastanien blanchiert
- 100g Zucker
- 200g Orangensaft
- Salz und Thymian

Jus:

- 2 Schalotten
- 200g Dornfelder
- 100g Zucker
- 300 ml Wild Jus (oder Kalbs Jus)
- 2 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Rosmarinzweige
- 50g Butter
- Salz und Pfeffer

Pastinaken:

- 500g Pastinaken
- 200g Butter
- 3 Schalotten
- 50g Zucker
- Wasser
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Der Rehrücken

Zuerst machen wir die Farce: Dazu brauchen wir 300 g vom Rehrücken. Schneiden Sie diese an den Seiten ab und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Diese Stücke geben Sie nun zusammen mit dem Ei, der Schlagsahne, dem Cognac und dem Toastbrot (in Würfeln ohne Rinde), dem Thymian (abgeribt) und der Prise gemahlener Wachholderbeeren in einen Küchenkutter, auch Moulinette genannt. Sie haben keinen? Zur Not tut's auch ein leistungsstarker Mixer oder sogar ein Pürierstab. Kuttern Sie nun alles, bis eine glatte Masse entsteht. Nun schneiden Sie noch die Trockenfrüchte und die Kastanien in kleine Würfelchen und geben diese dazu. Ein bisschen Salz und Pfeffer, und fertig ist die Farce!

Wenden wir uns nun dem Rehrücken zu: Mit einem langen Messer stechen Sie so von der kurzen Seite längs durch das Fleisch hindurch, dass ein langer Schlauch im Inneren entsteht. Geben Sie die Farce in einen Spritzbeutel und füllen Sie damit den Rehrücken. Er sollte schön fest befüllt sein, ohne Luftlöcher im Inneren. Während der Backofen vorheizt, braten Sie den gefüllten Rücken in einer Pfanne scharf von allen Seiten an. Wenn er außen schön knusprig ist, lassen Sie ihn im Backofen 45 Minuten lang bei 82 °C Ober- und Unterhitze fertigbacken.

Pastinaken-Püree

Nun schälen Sie die Pastinaken und schneiden Sie sie in grobe Würfel. Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und dünsten Sie die Schalotten an. Geben Sie nun die Pastinaken dazu und dünsten Sie sie ganz kurz mit. Nun geben Sie den Zucker dazu und kurze Zeit später das Salz und den Pfeffer. Füllen Sie nun alles mit Wasser auf, so dass es grade so bedeckt ist, und lassen Sie alles auf niedriger Stufe köcheln, bis es weich ist.

Wenn die Pastinaken weichgekocht sind, geben sie diese auf ein Sieb und fangen sie den Fond davon auf. Mixen sie die Pastinaken mit einem Stabmixer bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Gegebenenfalls geben sie noch vom Sud dazu, so dass eine cremige Masse entsteht. Schmecken Sie diese noch einmal ab.

Dornfelder Jus

Für die Soße geben Sie den Zucker in einen Topf und lassen sie ihn karamellieren. Löschen sie ihn mit dem Wein ab und stellen Sie die Hitze auf kleine Stufe, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Nicht drin herum rühren, sonst entstehen Klumpen!) Geben sie nun alles bis auf den Jus und die Butter dazu und lassen Sie es gut einreduzieren. Füllen Sie dann die Reduktion mit dem Jus auf und lassen Sie auch diese kurz einreduzieren. Schütten Sie den Dornfelder Jus durch ein Sieb und mixen Sie später beim Anrichten das Stück Butter unter, so entsteht ein schöner Glanz und Sämigkeit.

Kastanien

Für die Kastanien karamellisieren Sie den Zucker und löschen Sie ihn mit dem Orangensaft ab. Wenn der Zucker aufgelöst ist, geben Sie eine Prise Salz dazu sowie die blanchierten Kastanien. Lassen Sie alles bei schwacher Hitze gut einkochen.

Babymöhren

Schaben Sie die Babymöhren mit einem Küchenmesser ab und blanchieren Sie sie in Salzwasser. Schrecken Sie sie dann in kaltem Wasser ab. Vom Kochsud heben Sie ca. 150 ml auf. Schmelzen Sie die Butter in die Pfanne und geben Sie eine gute Prise braunen Zucker dazu, dann füllen Sie mit dem Karottensud auf. Lassen Sie es einkochen und geben Sie kurz vor Schluss die Babymöhren dazu.

Zum Schluss: Holen Sie den Rehrücken aus dem Ofen. Er ist fertig, wenn die Farce in der Mitte gestockt ist - das kommt natürlich auf die Dicke des Rückens an. Schneiden Sie ihn in zwölf Teile auf und richten Sie alle Komponenten ansprechend auf einem Teller an.

Guten Appetit!