

REHRÜCKEN IM WIRSINGBLATT MIT PORTWEIN-KIRSCHEN DAZU ROTE BETE KNÖPFLE & ROSENKOHL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Rehrücken:

400g ausgelöster Rehrücken
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Rehrücken putzen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian- und Rosmarinzweigen rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und die Pfanne für die weitere Verwendung bereitstellen.

Pilzfarce:

200g ausgelöster Rehrücken
40g getrocknete Steinpilze
200g Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rehrückenfleisch klein würfeln und in den Tiefkühler stellen. Danach leicht angefroren in einen Zerkleinerer geben und mit Sahne und den getrockneten Steinpilzen mixen. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken im Steinpilz-Wirsing-Mantel

1 Wirsingkopf

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Strunk vom Wirsing entfernen und mit einer Fleischgabel aufspießen. Den Wirsingkopf in kochendes Wasser geben, so dass sich die Blätter ablösen. Anschließend die Wirsingblätter auf ein Küchenpapier legen und mit weiterem Küchenpapier belegen. Mit einem Nudelholz glatt rollen und das Küchenpapier entfernen. Die Farce nun auf die Wirsingblätter streichen und das zuvor gebratene Fleisch darauf legen. Die Wirsingblätter langsam mit dem Fleisch einrollen. Das Reh im Wirsingmantel in der vorherigen Bratpfanne braten. Danach auf ein Gitter geben und im Ofen bei 120 Grad 15-20 Min. rosa garen.

Portweinkirschen:

400g Sauerkirschen
(aufgetaut oder aus dem Glas)
250 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
100 ml Orangensaft
3-4 EL Honig

Die Sauerkirschen abtropfen lassen (Sud auffangen). Rot- und Portwein mit Orangensaft und Honig stark sirupartig einkochen lassen.

Die Kirschen dazugeben und einrühren.

REHRÜCKEN IM WIRSINGBLATT MIT PORTWEIN-KIRSCHEN DAZU ROTE BETE KNÖPFLE & ROSENKOHL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Rote Bete Knöpfe:

150 ml Rote Bete Saft
500g Mehl
5 Eier (Kl. M)
3 Eigelb (Kl. M)
Salz, Muskatnuss
50g Butter

Rote Bete-Saft mit den Eiern verquirlen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier-Rote-Bete Masse und 1 TL Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen.

Knöpfleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen. Den Knöpfleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Rosenkohl:

250g Rosenkohl
1 EL Honig
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Rosenkohl putzen und waschen. Die einzelnen Blätter ablösen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Rosenkohlblätter aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Honig und der Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Soße:

1 Schalotte
1 EL Rotweinessig,
100 ml Wildfond
1 EL Honig
1 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrührt
Salz und Pfeffer

Für die Soße Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Öl anschwitzen. Dann mit 1 EL Essig ablöschen, Brühe sowie Honig zufügen. Mischung etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen.