



Deutscher Rehrücken mit Zimtblütenjus, Petersilienwurzel, Waldpilze, Pecannuss

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Deutschen Rehrücken, küchenfertig
- 300ml dunkler Wildfond
- 100ml roter Portwein
- 100ml Barolo
- 1 EL Zimtblüten

- 500g Petersilienwurzel
- 2 Schalotten
- 250ml Riesling
- 50g weiße Schokolade
- 150g Butter
- 200ml Sahne

- 100g Pfifferlinge
- 100g Kräutersaitlinge
- 80g Pecannüsse
- 100ml Pflanzenöl
- Salz/Zucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rehrücken

Den Ofen auf 120°C Heißluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz von allen Seiten würzen und in einer heißen Pfanne, mit etwas Pflanzenöl, leicht anbraten. Den Rehrücken in den Ofen geben und dort auf eine Kerntemperatur von 54°C garen. Danach für ca. 5 Minuten bei geöffnetem und ausgeschaltetem Ofen ruhen lassen.

In die noch heiße Pfanne die Zimtblüten geben und diese mit einer Flocke Butter leicht erhitzen. Nachdem die Butter leicht braun ist, mit rotem Portwein und Barolo ablöschen. Den Alkohol um ca. ¼ reduzieren. Nun den dunklen Wildfond darauf geben und um ½ reduzieren lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und einmal aufkochen. Sobald die Soße kocht, diese vom Herd nehmen und mit 2-4 Flocken Butter montieren. Die Soße mit Salz/Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken.

Die Petersilienwurzel schälen und alles bis auf ca. 100g klein schneiden. Die restlichen 100g in lange dünne Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In einem heißen Topf mit etwas Pflanzenöl die kleingeschnittene Petersilienwurzel anschwitzen. Sobald die Wurzel Farbe nimmt, mit Salz würzen. Den Ansatz mit dem Riesling ablöschen und den Alkohol reduzieren lassen. Sobald der Alkohol reduziert ist, mit Sahne aufgießen und weiter köcheln. Zum Schluss alles in einem Mixer fein pürieren und etwas Butter, sowie die weiße Schokolade hinzugeben. Das Püree mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Die in feine Stücke geschnittene Petersilienwurzel in etwas schäumender Butter goldgelb anbraten und mit Salz/Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Pfifferlinge und die Kräutersaitlinge mit einer Pilzbürste reinigen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Nun eine Flocke Butter hinzugeben und die Pilze mit Salz/Pfeffer würzen.

Die Pecannüsse mit Hilfe eines Messers grob hacken und in einer heißen Pfanne, ohne Öl, leicht rösten. Nachdem die Nüsse leicht Farbe genommen haben, die Pfanne vom Herd nehmen und etwas Zucker darüber streuen, so dass dieser leicht karamellisieren kann.