

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Rosa gebratener Rehrücken, pikante Pflaumen und Kürbis-Erdapfelpüree

Koch: Christian Wachter

Zutaten

(4 Personen)

Für den Rehrücken

- 800-1000 g Rehrücken am Knochen
- 25 g Butterschmalz
- 5 g Wacholderbeeren
- 10 g Thymian und Rosmarinzweige
- Salz
- Pfeffer

Für den Jus

- Abschnitte und Knochen vom Reh
- 1 kg Rinderknochen
- 1-2 EL Brauner Zucker
- 5 Zwiebeln
- 3 Karotten
- ½ Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 50 ml Pflanzenöl
- 2-3 EL Tomatenmark
- 750ml Rotwein
- 100 ml Zwetschgenschnaps
- 1 Rosmarinzweig
- schwarzer Pfeffer

Quelle: ORF extra

- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Piment
- 5 Gewürznelken
- 1 Sternanis

Für die pikanten Pflaumen

- 270 g Pflaumen (etwa 3 Stück)
- 1 rote Zwiebel
- 60 ml Mirin (Reiswein)
- 40 ml Austernsauce
- Salz
- evtl. brauner Zucker

Für das Kürbis-Erdapfelpüree

- 300 g Erdäpfel
- 500 g Hokkaido od. Butternusskürbis
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Zubereitung

- 1.** Für das Fleisch zuerst den Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen.
- 2.** Nun für den Jus das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen. Dann alle Knochen und Abschnitte auf einem Blech verteilen, mit dem Zucker bestreuen und 30-60 Minuten im Rohr rösten.
- 3.** Inzwischen das Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) in kleine Würfel schneiden und in einem großen Topf in etwas Pflanzenöl anbraten. Dann den Rosmarinzwig, die Gewürze (Pfeffer, Wacholderbeeren, Piment, Gewürznelken und Sternanis) und das Tomatenmark begeben und mitrösten.
- 4.** Nun mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend den Schnaps zugießen und weiter reduzieren lassen. Jetzt die Knochen aus dem Rohr begeben und mit etwa 2 Litern Wasser auffüllen. Den Jus dann 3-4 Stunden köcheln lassen, danach durch ein Sieb passieren und nochmal auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.
- 5.** Für das Püree die Erdäpfel waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und dann in Salzwasser weichkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis entkernen, in grobe Würfel schneiden und zu den Erdäpfeln geben. Wenn beides weichgekocht ist, alles abseihen, durch eine Erdapfelpresse drücken und ggf. durch ein Sieb streichen.

6. Nun die Sahne und die Milch mit einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss würzen, in einem Topf erwärmen und die Kürbismischung einrühren. Das Püree nochmal abschmecken und vor dem Servieren die kalten Butterwürfel unterrühren.

7. Für die pikanten Pflaumen die Pflaumen und die Zwiebel in feine Spalten schneiden und mit dem Mirin (Reiswein), der Austernsauce, etwas Salz und evtl. etwas braunem Zucker marinieren. Vor dem Servieren in einer Pfanne dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

8. Nun den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und gemeinsam mit den Thymian- und Rosmarinzweigen sowie den Wacholderbeeren in einer Pfanne in dem Butterschmalz scharf anbraten. Dann herausnehmen und an einem warmen Ort rasten lassen, bis eine Kerntemperatur von 54° C erreicht ist.

9. Zum Schluss das Kürbis-Erdapfelpüree und die pikanten Pflaumen auf einem flachen Teller anrichten, den Rehrücken aufschneiden und darauflegen und den Jus angießen.