

# Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Püree und Grünkohl

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

200 g Rehrücken, pariert	1-2 EL kalte Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3-5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel	150 ml Sahne	50 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Einige Tropfen Trüffelöl
Salz	weißer Pfeffer	

### Für den Fond:

2 große Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Butterwürfel
1 EL Honig	200 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein
2 Halme Schnittlauch	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

### Für den Grünkohl:

200 g frischer Grünkohl	1 EL Butter	Muskatnuss
1 gute Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

<b>Für die Garnitur:</b>	Wildkräuter	Majoran
--------------------------	-------------	---------

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Wacholder, Rosmarin und Thymian zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren).

Rehrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 55 bis 58 Grad bringen. Vor dem Anrichten etwas Pfeffer auf das Reh geben.

### Für das Püree:

Petersilienwurzel sorgfältig schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten. In einem mittelgroßen Topf die Sahne und Milch geben. Petersilienwurzelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und die Petersilienwurzel etwa 20 Minuten weich kochen. Sobald die Petersilienwurzel weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Ein kleines Stück Butter hinzufügen und weiter pürieren, bis das Püree seidig und glänzend ist. Mit Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss sowie einige Tropfen Trüffelöl abschmecken.

### Für den Fond:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Honig hinzufügen und kurz mitdünsten sowie leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Wein ablöschen und zum Kochen bringen. Fond bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Aromen sich gut verbunden haben. Die Butterwürfel in den Fond einrühren. Fond durch ein Sieb gießen, um die Zwiebeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zu entfernen. Fond zurück in den Topf geben und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren 1-2 EL hauchdünn geschnittenen Schnittlauch über den Fond streuen.

### Für den Grünkohl:

Grünkohl gründlich putzen und die groben Stiele entfernen. Grünkohl dann in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die

Butter geschmolzen ist und zu schäumen beginnt, den Grünkohl hinzufügen. Eine gute Prise Zucker über den Grünkohl streuen und kurz, weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert und der Grünkohl eine leicht grün-goldbraune Farbe annimmt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss etwas frisch geriebene Muskatnuss über den Grünkohl streuen und gut unterrühren. Den karamellisierten Grünkohl vom Herd nehmen und sofort servieren.

**Für die Garnitur:**

Wildkräuter und Majoran als Garnitur verwenden.

Den Rehrücken in ein ca. 4 x 4 cm Stück schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in einen mitteltiefen Teller setzen. Ringsherum mit einem Löffel, nah am Rehrücken, Petersilienwurzel-Püree geben. Grünkohl drapieren. Wenige Tropfen Trüffelöl daneben geben. Sauce vorsichtig ringsherum angießen und mit wenigen Wildkräutern und Majoran garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 03. November 2023