

# Reh-Rücken mit Rahm-Wirsing und Pommes-macaire

Für 4 Personen

## Rehrücken:

1 Rehrücken	5 Wacholderbeeren	200 ml Fleischbrühe
150 g Speck	50 g Butter, zerlassen	125 ml Rotwein
200 ml Sahne	1 TL Preiselbeergelee	Salz
Zucker	Pfeffer	

## Pommes macaire:

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte	6 Scheiben Baconspeck
2 Zweige Blattpetersilie	2 Eier	Muskat
Stärke	Butterschmalz	Salz

## Wirsingrahm:

1 Wirsing, klein	1 Gemüsezwiebel	4 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	200 g Schlagsahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	4 Birnen, aus dem Glas
2 TL Preiselbeeren		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken sorgfältig häuten, mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Mit 100 Gramm Speck spicken und mit zerlassener Butter bestreichen. Den restlichen Speck in Würfel schneiden, in einer nicht gefetteten Pfanne auslassen. Rehrücken hinein geben und von allen Seiten scharf anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Gelegentlich mit dem Bratsud übergießen. Nun den Rehrücken hinausnehmen und warmstellen. Danach den Bratfond mit der Fleischbrühe ablöschen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und einreduzieren. Mit Preiselbeergelee, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes macaire:

Kartoffeln schälen. Ganz in Salzwasser weich kochen. Schalotte und Speck fein würfeln. Zusammen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe drei bis vier Minuten dünsten. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen. Restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Speck, Schalotte, Petersilie und Eigelb unter die warme Kartoffelmasse arbeiten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Auf wenig Stärke zu einer Rolle von circa vier Zentimeter Durchmesser formen. Auskühlen lassen. Kartoffelrolle in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in wenig Butterschmalz beidseitig braten.

Wirsingrahm:

Wirsing putzen, vierteln, kurz waschen, gut abtropfen lassen. Den Strunk raus schneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden, zuvor die dicken Rippen entfernen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Wirsingstreifen zugeben, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe, Schlagsahne angießen, in circa acht Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit der Soße, dem Rahmwirsing und den Pommes macaire auf den Tellern anrichten. Je eine halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren zur Dekoration darauf legen.

Horst Lichter am 12. Dezember 2008