

Reh-Rücken Baden-Baden

Für 4 Personen

Preiselbeergelee:

0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Preiselbeeren	50 g Zucker
4 – 5 Agar-Agar	Chili	Salz

Birnen:

4 Mini-Birnen, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
200 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis	Essig

Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, 800 g	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Pfifferlingstatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
30 g Butter	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche

Preiselbeergelee: Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit dem Zucker, Zitronensaft und –schale in einen Topf geben. 300 Milliliter Wasser zufügen und aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen, abpassieren und 250 Milliliter Saft abmessen. Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Drei Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, abkühlen lassen und mit dem Agar-Agar verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen, Agar-Agar-Mischung einrühren und zwei Minuten kochen lassen. Preiselbeergelee in eine flache Form gießen und kalt stellen.

Birnen: Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines kleinen Kugelausstechers von der Blüte her entfernen. Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Birnen und zerstoßene Sternanis zugeben und fünf bis acht Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angedrückte Wacholderbeeren, ungeschälte, halbierte Schalotten und Knoblauch mit ins Bratfett geben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Pfifferlingstatar: Die Pfifferlinge putzen, mit einer Pilzbürste gründlich reinigen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pfifferlinge darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Crème-fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Preiselbeergelee in Quadrate schneiden. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rehfilet in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pfifferlingstatar in einem Ring (etwa fünf Zentimeter) anrichten, das Rehfilet darauf setzen. Einen Würfel Preiselbeergelee daneben anrichten und eine Birnen auf das Gelee geben. Mit zwei Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2010