

Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

## Rehrücken mit Kumquat-Meringue, Wacholdersirup, Maiscreme und Brezelknödelscheiben

Für 4 Personen

### Wacholderwein-Sirup

#### Zutaten

10 reife Wacholderbeeren  
5 grüne Wacholderbeeren  
200 ml Banyuls  
1 Msp. Xanthan (Texturas)



#### Zubereitung

Die Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit dem Banyuls übergießen und 24 Stunden marinieren lassen. Am Folgetag die Mischung passieren und die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen. Mit Xanthan binden.

### Eingelegte Kumquats

#### Zutaten

2 Sternanis  
1 Msp. Fenchelsamen  
30 Kumquats  
300 ml heller Portwein  
100 g Zucker  
4 Wacholderbeeren  
10 g Honig

#### Zubereitung

Sternanis und Fenchelsamen stoßen. Die Kumquats in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren und herausnehmen. Diesen Vorgang 2-3 Mal mit frischem Wasser wiederholen, damit die Säure etwas genommen wird. Die restlichen Zutaten aufkochen und die Kumquats darin für ca. 15 Minuten kochen lassen. 7 Kumquats entnehmen, in jeweils 4 Scheiben schneiden und für die Knödel beiseite stellen.

### Kumquat-Meringue

#### Zutaten

1 Blatt Gelatine  
6 eingelegte Kumquats  
100 ml Madeira  
100 ml weißer Portwein  
2 Msp. Mole

## Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

80 ml Sud von eingelegten Kumquats  
 Meersalz, Pfeffer  
 150 ml Pfeffersauce

1 Eigelb  
 5 g Speisestärke  
 100 g Eiweiß

### Zubereitung

Zunächst die Gelatine einweichen. Die eingelegten Kumquats fein schneiden. Madeira und Portwein um zwei Drittel reduzieren, den Pfeffersauce und den Kumquat-Sud zugießen und auf die Hälfte reduzieren. Mole und Kumquats zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Eigelb und Speisestärke einrühren und aufkochen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Ausgedrückte Gelatine unterrühren, nochmals abkühlen lassen und vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse 0,5 cm dick auf Backpapier aufstreichen und bis zum Gebrauch einfrieren. Mit einem Ausstecher (Ø 1 cm) 28 Scheiben ausstechen und für die Knödel beiseite stellen.

### **Pfeffersauce**

#### Zutaten

4 Langkornpfeffer  
 3 Schalotten  
 80 g Helles vom Lauch  
 2 EL Olivenöl  
 50 ml frisch gepresster Grapefruitsaft  
 20 ml Preiselbeersaft  
 200 ml Rotwein  
 800 ml Wildfond  
 4 Wacholderbeeren  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Nelke  
 1 Zweig Thymian  
 ½ TL gehackter Majoran  
 Meersalz, Pfeffer

### Zubereitung

Den Langkornpfeffer stoßen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und klein schneiden. Schalotten und Lauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Grapefruit- und Preiselbeersaft ablöschen und sirupartig einkochen. Mit Rotwein auffüllen und nahezu trocken reduzieren. Den Wildfond zugießen, Gewürze sowie Kräuter zugeben und auf 400 ml reduzieren. Anschließend passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Brezelknödel**

#### Zutaten

300 g Brezel  
 50 g Speck

## Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

80 g Schalotte  
 200 g Steinpilze  
 200 g junger Lauch  
 3 EL Olivenöl

Meersalz, Pfeffer  
 200 ml Milch  
 100 ml Sahne  
 1 Ei  
 1 EL Butterschmalz  
 28 eingelegte Kumquatscheiben  
 28 Kumquat-Meringue

### Zubereitung

Die Brezeln in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Schalotte schälen, Steinpilze und Lauch putzen und zusammen mit dem Lauch in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Steinpilze mit anrösten, Speck zugeben, bräunen, die Brezelwürfel unterschwenken und würzen. In eine Schüssel geben, Ei, Lauch und Sahne hinzufügen und alles gut vermengen. Den Knödelteig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, den Teig fest hineindrücken und den Deckel fest verschließen. Die Brezelmasse bei 95°C ca. 45 Minuten dämpfen. Den fertigen Knödel auskühlen lassen. In ca. 5 mm dicke, rechteckige Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher kreisrund ausstechen (4 Scheiben mit Ø 10 cm und 28 Scheiben mit Ø 2,5 cm). Vor dem Servieren in Butterschmalz goldbraun braten. Die kleinen Scheiben auf ein Blech setzen, mit einer Kumquatscheibe und einer Scheibe Meringue belegen und im Salamader (Grill) goldbraun gratinieren.

### **Maiscreme**

#### Zutaten

8 Maiskolben  
 50 g Butter  
 Meersalz  
 Zucker  
 80 ml Wermut (Noilly Prat)  
 30 ml Weißwein  
 500 ml Geflügelfond (siehe Seite xy)

#### Zubereitung

Die Maiskolben putzen und die Maiskörner mit einem Messer abschneiden. In Butter anschwitzen, eine Prise Salz und Zucker zugeben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond zugießen, den Mais weich kochen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Anschließend fein pürieren, passieren und mit Salz abschmecken.

### **Rehrücken**

#### Zutaten

4 Rehrückenfilets (à 120 g)

## Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

schwarzer Pfeffer  
40 g Butter  
Maldon Sea Salt

### Zubereitung

Die Rehfilets mit schwarzem Pfeffer würzen und in Butter leicht anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 3 Minuten garen und ruhen lassen. Vor dem Anrichten das Fleisch in Butter von beiden Seiten nachbraten und mit Maldon Sea Salt würzen.

### **Steinpilze**

#### Zutaten

400 g Steinpilze  
1 Zweig Thymian  
2 EL Olivenöl  
Meersalz, Pfeffer  
Zitronensaft

### Zubereitung

Die Steinpilze putzen und in 2,5 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren mit dem Thymian in Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind. Thymian entfernen und mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

### **Anrichten**

Je 1 große Knödelscheibe in der Mitte des Tellers platzieren und die Steinpilze darauf legen. Das Reh tranchieren und auf die Knödelscheiben mit den Steinpilzen setzen. Sowohl mit der Maissauce als auch mit dem Wacholdersirup einen Kranz um die Knödelscheiben ziehen. Nun die kleineren, mit dem Kumquats-Meringue soufflierten Knödelscheiben dazu anrichten und servieren. Die restlichen eingelegten Kumquatscheiben über das Reh geben und mit Maldon Sea Salt und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Gericht mit Pfeffersauce beträufeln.

