

Rehrücken im Heumantel mit Brombeerjus und Topinambur-Püree

(Zutaten für 4 Personen)

Rehrücken

600 g Rehrücken, 2 Handvoll Heu, Salz, Pfeffer, 1 TL Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze Piment, ½ TL Thymian, Pflanzenöl

1 Rehrücken von allen Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Heu auf ein Backblech geben und bei 200 °C vorwärmen. Die restlichen Gewürze fein mörsern und den Rehrücken damit würzen. Den Rehrücken nicht zu heiß von allen Seiten anbraten, damit die Gewürze nicht verbrennen, auf das Heu bei 120°C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen. Aus dem Ofen nehmen und mind. 5-10 Minuten ruhen lassen.

Brombeerjus

50 g Zucker, 0,2 l Portwein, 0,5 l Kalbsfond, 50 g Brombeeren (TK), 1 EL Aceto Balsamico

2 Brombeerjus Den Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen, den Kalbsfond hinzugeben und sirupartig einkochen lassen. Evtl. mit etwas Speisestärke abbinden. Die Brombeeren auftauen, hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Topinambur-Püree

400 g Topinambur, 400 g Kartoffel, 100 ml Milch, 100 g Butter, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat

3 Topinambur-Kartoffel-Püree Kartoffeln und Topinambur schälen und getrennt voneinander in Salzwasser weichkochen. Abgießen und den Topinambur fein pürieren. Die Kartoffeln grob zerdrücken und mit Topinambur mischen. Milch mit Butter und der Knoblauchzehe aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, die Zehe wieder entfernen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und unter das Püree heben. Wer es besonders cremig möchte, kann das Püree durch ein feines Sieb streichen, nicht mixen.

