

OKTOBER 2016: SASCHA KEMMERER

REHRÜCKEN & GEWÜRZBRÜSEL

Holunderbeere – Kohl – Kürbis

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Rehrücken

600g pariertes Rehrückenfilet von Delta Fleisch

1Tl Wildgewürz von Ingo Holland

80g fein gemahlene Biskuitbrösel

60g Süsrahmbutter

Salz, Pfeffer

Das Rehrückenfilet leicht gewürzt umseitig kurz anbraten und ca. 8min. bei 140Grad im Ofen garen und 10 min ruhen lassen. Die Butter leicht aufschäumen und mit dem Wildgewürz aromatisieren und die Rehrücken darin wenden, danach durch die lieblichen Biskuitbrösel wälzen.

Holundergel

350g Holundermark

100ml roten Portwein

50ml Läuterzucker

4,5g Agar Agar von Sosa

Alle Zutaten zusammen aufkochen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und abgeliert lassen! Danach im Thermomix zu einem Gel emulgieren und in einer Spritzflasche bereitstellen.

150g eingelgter Butternuss-Kürbis

200ml reduzierte Rehjus

1 Schale Kale rot

1 Schale Kale grün

1 Schale wilder Brokoli

1 Schale Mikroblutampfer vom Keltenhof

Alle weiteren Komponenten für das Gericht erwärmen, den wilden Brokkoli und grünen Kale in einer Pfanne leicht anschwitzen und den Blutampfer sowie roten Kale leicht mit etwas Kürbisvinaigrette marinieren.

Alles harmonisch auf dem Teller platzieren (Siehe Foto).

Mein ganz spezieller Rezepttip:

Verzichten sie bei ihren rosa gebratenen Wildgerichten auf das Niedertemperatur-Garverfahren, sondern garen sie bei ausreichend hoher Temperatur (130-160 Grad). So vermeiden sie die oft eintretende Eiweißzersetzung und das ihr Fleisch „mehlig“ wird.

Viel Vergnügen beim Nachkochen.