



Rehrücken in einem asiatischen Sud gegart - Röstkartoffeln

Zutaten

Fond

500 ml Wasser
50 g Honig
6 Stk. Sternanis
4 Stk. Kardamomsamen
5 Stk. Zimtstangen
2 Stk. Nelken
1 EL Fine-Spice (Fünf-Gewürz-Mischung)
50 g Zucker
3 g Szechuan Pfeffer
100 ml Sojasauce
100 ml Ketjap Manis (süße Sojasauce)
100 ml Reissig

Rehrücken

150 g schieres Rückenfilet pro Person (wenn nur mit Knochen erhältlich, dann 300 g!)

Sossenansatz

600 g Rehknochen und Parüren
200 g Karotten
200 g Sellerie
200 g Zwiebeln
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Preiselbeerfond
20 g Tomatenmark
1 L Rotwein

Kartoffelschaum

200 g mehlig kochende Kartoffeln
200 ml Sahne 33%
100 ml Brühe
½ Limone gepresst
Salz, Pfeffer
guter Schuss Olivenöl

Zubereitung

Fond

Zutaten zum Fond einmal aufkochen und neben dem Herd ziehen lassen, bis er abgekühlt ist.

Rehrücken und Soße

Das Rückenfilet auslösen, die Knochen und Parüren klein hacken und mit etwas Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) anbraten. Mit Tomatenmark leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen, Gewürze und Kräuter dazu geben und einreduzieren. Mit Grundfond (wenn nicht vorhanden mit Wasser) auffüllen und auf niedriger Temperatur durchköcheln. Das Rückenstück mit Salz und Pfeffer würzen und um die Poren zu schließen, kurz anbraten. In ein tiefes Gefäß legen und mit dem lauwarmen Fond angießen. Bei 120°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Je nach Größe und Beschaffenheit des Filets ca. 25 - 30 min. schmoren.

Kartoffelschaum

Die Kartoffeln weich kochen, die Sahne und die Brühe dazu geben. Mit dem Zauberstab zu einer dickflüssigen Masse pürieren. Mit Limone, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und in einen Syphon (ISI-Bläser) füllen. Zwei Patronen eindrehen und den Sahnebläser in ein warmes Wasserbad stellen. Der Kartoffelschaum kann mit beliebigen Kräutern z.B. Rucola versehen werden. Zum Anrichten den Kartoffelschaum auf den Teller spritzen. Es können beim Anrichten auch gebundene Gemüsejulienne und gebratene Pfifferlinge verwendet werden.

