



Saddle of Venison - Asian Stock - Potato Espuma

Ingredients

Fond

500 ml water
50 g honey
6 pcs star anise
4 pcs. Cardamom seeds
5 pcs. Cinnamon sticks
2 pcs. Cloves
1 tablespoon fine spice (five-spice mix)
50 g sugar
3 g Szechuan pepper
100 ml soy sauce
100 ml Ketjap Manis (sweet soy sauce)
100 ml rice vinegar

Saddle of venison

150 g of lean loin per person (if only available with bone, then 300 g!)

Sauce stock

600 g venison bones and parures
200 g carrots
200 g celery
200 g onions
1 sprig each thyme, rosemary, bay leaves, juniper berries, cranberry stock
20 g tomato purée
1 l red wine

Mashed potatoes

200 g floury potatoes
200 ml cream 33
100 ml stock
½ lime squeezed
salt, pepper
good dash of olive oil

Preparation

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.

