

Sören Anders | Glasierter Spargel mit Rehrücken und Erdbeer-Salat

Zutaten

Für den Rehrücken:

- 1 ausgelöster und sauber parierter Rehrücken (ca. 500 g, beim Wildhändler vorbestellen)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Spargel-Salat:

- 500 g weißer Spargel
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 EL Limettensaft
- 3 EL Weisswein

Für die Vinaigrette:

- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Erdbeer-Salat:

- 500 g Erdbeeren
- 1 – 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 4 Stiele Estragon
- 3 EL Honig

Für die Reh-Sauce:

- 500 g Rehknochen und Fleischabschnitte (vom Wildhändler mitgeben lassen)
- 3 EL Öl
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark

- 2 TL Zucker
- 300 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Wildfond

Zubereitung:

Rehrücken:

Rehrücken erst garen, wenn der Spargel fertig ist. Ofen auf 120 °C vorheizen und den Rehrücken auf einem Backblech 15 Minuten garen. Im Anschluss 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rücken von jeder Seite 1 – 2 Min scharf anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen, schräg in 8 Scheiben schneiden und neben den Salaten anrichten.

Spargel-Salat:

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Aus Schalen und Abschnitten mit 2 Liter leicht gesalzenem Wasser in 20 Minuten einen Spargelsud kochen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. 2 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Spargelstücke dazu geben. Ca. 3 Minuten unter Rühren andünsten. Dann 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 1 EL Limettensaft, 3 EL Weißwein und 4 EL Spargelsud dazu geben und in 6 – 8 Minuten knackig garen. Vom Herd ziehen und durchrühren.

Vinaigrette:

6 EL Flüssigkeit aus der Pfanne mit 6 EL Olivenöl, 1 EL Limettensaft, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, die Spargelstücke unterrühren und 30 Minuten ziehen lassen.

Erdbeer-Salat:

Erdbeeren putzen, wenn nötig kurz waschen und vierteln. 1 – 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner hacken, 4 Stiele Estragon fein schneiden. Beides mit 3 EL Honig unter die Erdbeeren mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Reh-Sauce:

Rehknochen und Fleischabschnitte (vom Wildhändler mitgeben lassen) in 3 EL Öl kräftig anrösten. 1 Bund Suppengrün und 1 Zwiebel putzen, grob würfeln, dazu geben und unter Rühren 3 Minuten mitrösten. 2 EL Tomatenmark und 2 TL Zucker unterrühren. Dann mit 300 ml Rotwein und 100 ml Portwein ablöschen und 15 Minuten einkochen lassen.

1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 2 angedrückte Knoblauchzehen und 1 Glas Wildfond dazu geben und mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, wieder aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Interessanter wird die Sauce mit Gewürzen wie z. B. Langpfeffer, Kubebenpfeffer oder Mohrenpfeffer. Die sind weniger scharf als der klassische Pfeffer, bringen aber tolle Würze und überraschende Aromen.

Tipp:

Wer's kräftiger mag, kocht die Sauce so lange, bis sie eine sirupartige Konsistenz bekommt. Das kann gut vorbereitet werden und hält ein paar Tage im Kühlschrank, bevor das eigentliche Gericht zubereitet werden soll. Wer's feiner mag, rührt unter die fertige Sauce wahlweise einen Schuss Sahne oder 40 g eiskalte Butter in kleinen Würfeln. Letzteres gibt eine schöne Bindung und schönen Glanz.

Anrichten:

Auf einer Seite des Tellers Spargel-Salat längs anrichten und etwas Erdbeer-Salat darauf schichten. Daneben 2 Stücke Rehrücken setzen und etwas Sauce angießen. Nach Belieben alles mit Wildkräutern und essbaren Blüten dekorieren

Rezept: Sören Anders

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 18.06.2015

Episode: Waghäusel in der Kurpfalz