



Neel Nissen

Rehrücken im Tramezzinimantel mit Ingwerjus, Spitzkohl und Rosenkohl-Wasabi-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken im Tramezzinimantel:

1 ausgelöster, küchenfertiger Rehrücken à ca. 300 g
200 g kaltes Hähnchenbrustfilet
2 Scheiben Tramezzini
200 g kalte Sahne
30 g Crushed Ice
1 EL Cognac
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust kleinschneiden und mit Sahne, Cognac, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer streichbaren Masse mixen. Sofort kühlen.

Rehrücken ggf. auf die Größe der Tramezzini zuschneiden, sodass das Tramezzini den Rehrücken umhüllt. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in Butterschmalz anbraten. Währenddessen das Tramezzini mit der Farce einstreichen und darin den Rehrücken einrollen. Die fertigen Rollen in derselben Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Rehrücken im vorgeheizten Backofen fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und etwas ruhen lassen, aufschneiden und anrichten. Der Rehrücken sollte eine Kerntemperatur von etwa 55-56 Grad haben.

Für die Ingwerjus:

500 g Rehknochen
1 Karotte
½ Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 weiße Zwiebel
100 g Ingwer
4 EL Tomatenmark
1 EL Ahornsirup
250 ml Portwein
250 ml Rotwein
600 ml Wildfond
2 EL neutrales Öl
50 g kalte Butter
4 Nelken
8 Wachholderbeeren
4 Lorbeerblätter
2 Sternanis
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen bzw. schälen und alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Knochen und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten, so dass sich Röstaromen bilden. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Port- und Rotwein ablöschen und kräftig einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Sternanis und Ahornsirup hinzufügen. Die Menge wieder etwas einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fertige Jus passieren. Nach Bedarf noch ein paar Scheiben Ingwer in die Jus geben und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Ingwer-Scheiben wieder herausnehmen und die kalte Butter einrühren.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
2 EL Butter
2 EL Sojasauce
1 EL Reiswein
2 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Für einige Sekunden im Salzwasser blanchieren, dann in eine Pfanne mit Butter geben. Spitzkohl mit Reiswein und Sojasauce abschmecken und zum Schluss etwas fein gehackten Koriander dazugeben.

Für das Rosenkohl-Wasabi-Püree: Rosenkohlköpfe putzen und einige Blätter abzupfen. Diese zur Seite legen. Die geputzten Rosenkohlköpfe im Gemüsefond weich garen, dabei für die letzten Minuten die Erbsen mit dazugeben. Rosenkohl und Erbsen mit der Sahne, der Butter, der Wasabi-Paste, dem Saft einer halben Limette, etwas Piment d'Espelette sowie Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Schließlich auch die Rosenkohlblätter kurz in dem Gemüsefond blanchieren.

200 g frischer Rosenkohl
20 g TK-Erbsen
400 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 TL Wasabi-Paste
1 Limette
3 EL Butter
1 EL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Rehrücken mit der Jus mittig im Ring anrichten. Den Spitzkohl darum als Nest anrichten und das Püree mithilfe des Spritzbeutels auf die Teller bringen. Mit den Rosenkohlblättern und etwas Kresse ausgarnieren und servieren.

Etwas Shisokresse
Etwas Affila-Kresse