



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Jaqueline Paasche

„Rehrücken Baden-Baden“: Gebratener Rehrücken mit Wacholder-Haselnuss-Crunch, Wildjus, Preiselbeer-Espuma, Birnentatar, Schinken-Chip und Kerbelspätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 EL Butterschmalz
 3 EL Wacholderöl
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Heißluft vorheizen.

Fleisch parieren, mit Wacholderöl einstreichen und leicht von allen Seiten salzen. Knoblauch und Wacholderbeeren andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten kurz scharf anbraten. Hitze reduzieren, Butter, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Knoblauch dazugeben und Fleisch arrosieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, leicht pfeffern und zusammen mit den Aromaten auf ein Ofengitter geben. Bei 85°C im Ofen garen bis eine Kerntemperatur von 52°C erreicht ist. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Crunch:

2 EL Butter
 1 EL Haselnussöl
 50 g Piemonteser Haselnüsse
 30 g Panko
 1 Wacholderbeere
 1 Messerspitze Kakao
 1 TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Butter und Haselnussöl in einer Pfanne sanft erhitzen. Panko goldbraun darin rösten. Haselnüsse grob hacken und kurz mitrösten.

Wacholderbeeren mörsern und mit Salz in die Pfanne geben. Mit Kakao und braunem Zucker bestäuben.

Für die Wildjus:

Parüren vom Rehrücken (s.o.)
 2 Schalotten
 2 EL kalte Butter
 1 EL Butterschmalz
 500 ml Wildfond
 120 ml Portwein
 100 ml trockener Rotwein
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Ketjap Manis
 1 EL Johannisbeergelee
 1 EL flüssiges Shio Koji
 5-10 g Zartbitterschokolade 80%
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Bund Petersilie
 1 Wacholderbeere
 1 kleine Nelke
 1 Lorbeerblatt
 3 Pimentkörner
 1 TL brauner Zucker

Wacholderbeere andrücken, Pimentkörner mörsern.

Parüren in Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten grob würfeln und ebenfalls scharf anbraten. Tomatenmark und braunen Zucker dazugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Wacholder, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Nelke und Piment dazugeben und einköcheln lassen. Nelke nach 3 Minuten wieder herausnehmen. Alles passieren. In den Sud Schokolade und Johannisbeergelee einrühren. Mit Ketjap Manis, Koji, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Birnentartar:

1 Stange Staudensellerie
1 Birne
1 Zitrone, Saft
1 TL Apfelessig
1 TL Honig
1 TL Haselnussöl
1 TL Zitronen-Ölivenöl
1-2 Spritzer grüner Tabasco
1-2 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne und Sellerie putzen und in feine Brunoise schneiden. Kerbel fein hacken. Birne und Sellerie mit Zitronensaft, Apfelessig, Zitronen- und Haselnussöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und grünem Tabasco abschmecken und Kerbel unterheben.

Für das Preiselbeer-Espuma:

100 g Preiselbeeren aus dem Glas
200 g Schmand
3 EL Wildfond
1 g Xanthan
1 Messerspitze Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle

Preiselbeeren, Schmand, Fond und Piment d'Espelette in einem hohen Gefäß fein mixen. Mit Salz abschmecken. Xanthan auf hoher Mixerstufe mindestens 1 Minute einmixen. Durch ein feines Sieb passieren, in die Espuma-Flasche füllen, Kapsel einsetzen und gut durchschütteln. Dann mindestens 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren nochmal drei- bis viermal gut durchschütteln.

Für die Kerbelspätzle:

4 Eier
2 EL Butter
400 g Mehl, Type 550
2 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kochwasser aufstellen. Eier und Kräuter in einen Standmixer geben und kurz und schnell durchpürieren. Ei-Kräuter-Mischung mit dem Mehl in eine Schüssel geben, 1 TL Salz dazugeben und mit der Hand und einem Kochlöffel schlagen bis der Teig Blasen wirft. Teig ca. 20 Minuten quellen lassen. Kochwasser gut salzen. Teig nach und nach portionsweise durch eine Spätzlepresse direkt ins sprudelnde Salzwasser drücken, ca. 2-3 Minuten kochen lassen und abschöpfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen lassen, Spätzle ganz kurz durch die braune Butter ziehen. Zum Schluss noch fein gehackten Kerbel unterheben.

Für den Schwarzwälder Schinken

Chip:

4 dünne Scheiben Schwarzwälder
Schinken

Pfanne auf mittlere Hitze stellen und Schinken langsam auslassen. Auf einem Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.