



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Mario Kotaska

Rehrücken „Baden-Baden“ mit pochierter Birne und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
2 EL Butter + Butter zum Braten
neutrales Pflanzenöl
1 Zweig Thymian
10 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85°C Heißluft vorheizen.

Das Fleisch parieren und rundum leicht salzen.

Den Rehrücken in Medaillons und ein flaches Stück schneiden.

Anschließend salzen und pfeffern und in neutralem Öl mit Butter, Thymian und Wacholder rundherum scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 52°C auf einem Gitterrost garen.

Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne sanft erhitzen.

Für die Birne:

1 Birne
200 ml Rotwein
1 Orange, davon die Schale
50 ml Birnensaft
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Die Birne halbieren und mit einem Pariser Löffel das Kerngehäuse

entfernen. In einem Sud aus Rotwein, Orangenschale und Birnensaft und zwei Esslöffeln der Preiselbeeren pochieren. Vor dem Servieren mit dem restlichen Gelee füllen.

Für die Rotweibutter:

1 Schalotte
120 ml Portwein
1 EL Butter

Für die Rotweibutter eine Schalotte abziehen, feinst würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit dem roten Portwein ablöschen und sirupartig einreduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Spätzle:

4 Eier
400 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
50 ml Mineralwasser
2 EL Butter

Für die Spätzle Eier in einer Küchenmaschine mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss aufschlagen. Zusammen mit Mehl sowie dem Abrieb einer Zitrone und einem Schuss Mineralwasser zu einem zähen Spätzleteig verkneten und einen Moment ruhen lassen. Durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken, kurz aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel entnehmen. In geschäumter, leicht brauner Butter vor dem Servieren durchschwenken.

Für die Garnitur:

1 Stange Staudensellerie
1 EL Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Staudensellerie putzen und in Rauten schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen, Staudensellerie leicht bräunen. Zucker hinzufügen und Sellerie karamellisieren. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.