Rehrücken mit Rahmwirsing, karamellisierten Apfelscheiben und Preiselbeer-Pfeffersauce

ZUTATEN/ ZUBEREITUNG:

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken am Knochen
Salz
1 Espl Korianderkörner
1 Espl Wacholder
1 Espl Pfeffer schwarz
4 Stk Piment

Den Rehrücken vom Knochen auslösen und parieren. Die Knochen haselnussgroß hacken und mit den Parüren im Ofen goldbraun rösten.
Die Gewürze leicht in einem Topf erhitzen, damit sie ihr völliges Aroma abgeben. Anschließend in einem Mörser mit Salz fein zerstoßen.
Damit dann das Reh oder ähnliches Wild würzen.

Für die Preiselbeer-Pfeffersauce:

Knochen von einem Rehrücken goldbraun geröstet
2 Weiße Zwiebeln gewürfelt
2 Schalotten gewürfelt
1 Stg. Staudensellerie gewürfelt
2 EL Weißen Pfeffer
2 EL Wildpreiselbeeren aus dem Glas
50 ml Rotwein
200 ml Portwein rot
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe ungeschält
1 Scheibe Ingwer
Pflanzenöl
etwas Butter
2 l kräftigen Kalbsfond
Salz, Zucker

NOTIZEN:

Für die Sauce die Pfefferkörner etwas anmörsern und in Pflanzenöl leicht erhitzen (ca. 120 °C, nicht zu heiß sonst verbrennen sie) und 10 Minuten simmern lassen, abpassieren. Das Gemüse in etwas Öl anschwitzen. Die Butter zugeben und anschließend die Knochen zufügen. Direkt etwas salzen und zuckern und, alles nicht zu heiß, weiter rösten. Dann Thymian, Knoblauch, Ingwer und die Preiselbeeren zugeben und mitanschwitzen, bis die Preiselbeeren beginnen zu karamellisieren. Anschließend dreimal mit etwas Rotwein und Portwein ablöschen und immer wieder glacieren. Die passierten Pfefferkörner zu geben, mit dem Kalbsfond auffüllen und auf 1/3 einkochen. Die Sauce erst durch ein Sieb und danach durch ein Tuch passieren. Gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden und mit Butter aufmontieren.

Für den Rahmwirsing:

1 kleinen Kopf Wirsing nur das hellgrüne und gelbe
2 Scheiben Bauchspeck
1 große Schalotte
150 ml Sahne
Salz, Muskatnuss
etwas Butter

Den Wirsing putzen (ohne Strunk nur die Blätter) und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Einen ausreichend großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Kräftig mit Salz würzen und die Wirsingstreifen darin blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten und den Speck in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und cremig einkochen. Den Wirsing abschütten und kräftig ausdrücken. Zu der Sahne geben und nochmals durchkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die karamellisierten Apfelscheiben:

2 Rote Äpfel (vorzugsweise Pink Lady)
50 g Zucker
300 ml Apfelsaft
50 g Butter
Salz

NOTIZEN:

Die Äpfel in gleichdicke Scheiben schneiden und ausstechen. Den Zucker mit ganz wenig Wasser karamellisieren. Die Butter zugeben und die Apfelscheiben darin anschwitzen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und „al dente" garen. Die Scheiben herausnehmen und den übrigen Saft zu einer Glace einkochen, um die Äpfel final darin zu glacieren. Leicht würzen mit Salz.

NOTIZEN: