
REHRÜCKEN / KÜRBISPÜREE / GERÖSTETER KÜRBIS / KIRSCHEN

Rezept für 4 Personen

Zutaten Rehrücken

600g Rehrücken küchenfertig, 40g Butter, 5 Kaffeebohnen, Salz/Pfeffer

Den Ofen auf 120 °C Heißluft vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen und etwas Pflanzenöl hineingeben. Den Rehrücken in vier gleichgroße Stücke schneiden und mit Salz würzen. Anschließend den Rücken in die heiße Pfanne geben und von allen Seiten leicht anbraten.

Das Fleisch auf einen Rost setzen und im Ofen für ca. 7-10 Min. garen. Danach das Fleisch auf einen Teller setzen und im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür für ca. 5 Min. ruhen lassen. In der Bratpfanne die Butter schäumen lassen und die Kaffeebohnen dazugeben. Das Fleisch für ca. 1,5 Minuten in der heißen Kaffeebutter nachbraten.

Nun das Fleisch mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Zutaten Kürbispüree

400 g Hokkaido-Kürbis, 1 Schalotte, 70 ml Olivenöl, 200 ml Weißwein, 100 ml Sahne
Saft von 1 Limette, Salz/Pfeffer, brauner Zucker

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Einen Topf mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Den Kürbis in Würfel schneiden und mit zu den Zwiebeln geben. Den Kürbis so lange anschwitzen, bis er anfängt

Farbe zu nehmen. Nun alles mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Jetzt die Sahne dazugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen. Sobald der Kürbis weich ist, mit Hilfe eines Mixers alles zu einem glatten Püree mixen. Das Püree mit Olivenöl, Salz/Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Zum Schluss den Limettensaft dazugeben.

Zutaten gerösteter Kürbis

200 g Hokkaido-Kürbis, 2 EL Olivenöl, Salz/Pfeffer, brauner Zucker

Den Hokkaido-Kürbis in fingerkuppengroße Würfel schneiden. Den Kürbis leicht salzen, pfeffern und zuckern.

Den Kürbis 15 Minuten stehen lassen, sodass er Wasser zieht. Nun die Stücke in die Rehpfanne geben und diese nochmals erhitzen. Den Kürbis in der Pfanne auf kleinster Stufe garen lassen.

Zutaten Kirschen

12 Kirschen entsteint, 150 ml Kirschsafft, 20 g Speisestärke, 1 Stück Sternanis, 2 Wacholderbeeren,
4 Kaffeebohnen, 2 EL brauner Zucker

Die Speisestärke mit der doppelten Menge an Wasser (kalt) verrühren. Den Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe zu einem bernsteinfarbenen Karamell kochen. Den Karamell mit dem Kirschsafft ablöschen und die Gewürze dazugeben. Nachdem der Karamell vollständig gelöst ist, den Fond mit der angerührten Speisestärke leicht abbinden. Nun die Kirschen in den noch heißen Fond geben und darin auskühlen lassen.

Die Kirschen beim Servieren im Fond heiß machen und auf den Teller geben.

Guten Appetit!

