

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

REHRÜCKENFILET

mit Rotweinjus, Schwarzwurzeln und gefüllter Birne



Dirk Luther

Rehrückenfilet

mit Rotweinjus, Schwarzwurzeln und gefüllter Birne

ZUTATEN

WALNUSSKRUSTE
4 Toastbrotstücken
80 geschälte Walnüsse
2 EL weiche Butter
2 Eier
Zucker und Salz

SCHWARZWURZELN
1 kg Schwarzwurzeln
1 Zitrone
1 EL Mehl
100 ml trockener Wermut
100 g Sahne
4 TL Mehlbutter
4 TL kalte Butterstücke
3 EL Crème fraîche
2 EL Kerbel, gehackt
Salz und Cayennepfeffer

REHRÜCKEN
480 g Rehrückenfilet
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
3 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzweig

BIRNEN
4 Birnen
2 EL Zitronensaft
120 ml Weißwein
1 Zimtstange
2 Nelken
4 EL Zucker
Schale von einer halben Zitrone und einer halben Orange
1/2 Vanilleschote
8 EL Preiselbeeren

SAUCE
200 ml Rehfond
50 ml Portwein
50 ml Rotwein
2 Schalotten, in Würfel geschnitten
50 g Butter



WALNUSSKRUSTE Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel, die Butter, die Eier und die Walnüsse zu einer Paste verarbeiten: Die Zutaten dazu mit einem Küchenmixer fein pürieren und im Anschluss mit Zucker und Salz abschmecken.

SCHWARZWURZELN Von den Schwarzwurzeln die Erde abwaschen. Die Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf 2 EL Zitronensaft mit kaltem Wasser vermischen und das Mehl einrühren, dann die Schwarzwurzeln schälen und sofort in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Gesalzenes Wasser mit dem restlichen Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln in gleichmäßige Streifen schneiden und bissfest garen. Anschließend in ein Sieb gießen und dabei den Sud auffangen.

Den Wermut mit 120 ml Schwarzwurzelfond mischen und zur Hälfte einkochen. Dann die Sahne dazugeben und mit der Mehlbutter binden. Zuletzt die kalten Butterwürfel sowie die Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit gehacktem Kerbel verfeinern.

REHRÜCKEN Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rehrückenfilets mit den Kräutern in die Pfanne geben und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten. Die Walnusskruste auf den Rehrücken gleichmäßig verteilen. Im Ofen bei 140°C ca. 8 Minuten garen.

BIRNEN Die Birne so schälen, dass der Stiel an der Birne bleibt, und sofort in kaltes Zitronenwasser legen. Das obere Drittel der Birne abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil aushöhlen. Aus den Schalen und den ausgestochenen Teilen der Birnen mit dem Weißwein und den Gewürzen einen Sud kochen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Geben Sie die Zitronen- und Orangenschale dazu und garen Sie die Birnen im Sud, so dass sie noch bissfest sind. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit Preiselbeeren füllen, den passenden Deckel raufsetzen und warm stellen.

SAUCE Die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Port- und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Mit Rehfond aufgießen und so lange köcheln, bis die Saucenbasis eine angenehm bindende, aber nicht zu feste Konsistenz hat. Mit Butter verfeinern.

ANRICHTEN Die Schwarzwurzeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Das Rehrückenfilet in gleichmäßige Stücke schneiden und mit den gefüllten Birnen ebenfalls anrichten. Die Rotweinjus separat servieren.

★ PROFITIPP

Mehlbuttermilch dient als Bindemittel für helle Saucen und Suppen. Dabei darauf achten, dass die Suppe oder Sauce nach Zugabe der Mehlbuttermilch nur 3 Minuten kocht, damit kein Mehlgeschmack entsteht. Zur Herstellung Weizenmehl und weiche Butter zu gleichen Teilen verkneten und die Masse zu einer Rolle formen, die im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Bei Bedarf dann portionsweise Scheiben abschneiden.