



BERSTECHER

Rehrücken auf Steinpilzcreme mit Wacholdersabayon und Sauerklee

Zutaten (für 4 Personen)

600 g ausgelösten Rehrücken
2 Zweige Thymian
2-3 Wacholderbeeren, angedrückt
Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

50 ml Pflanzenöl
50 ml Geflügelfond
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Walnuss-Essig

Palffyknödel

500 g altbackenes Brioche, gewürfelt
150 g feine Zwiebelwürfel, gedünstet
4-5 Eier
1 kl. Bund Petersilie (fein gehackt)
700 ml warme Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Wacholdersabayon

50 ml Martini Rosso
½ EL Wacholderbeeren, angedrückt
4 Eigelb
3 g Salz
Petersilienwurzel
4 Petersilienwurzeln
Pflanzenöl
1 EL Butter
Geflügelfond, Salz, Pfeffer
1 Handvoll Fichtennadeln

Steinpilzcrème

150 g Steinpilze
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Pflanzenöl zum Frittieren
50 g Eigelb (3 Stück)

zusätzlich

100 g Sauerklee
100 ml Rehjus

Zubereitung

Rückenlache in 4 Stücke a 150 g teilen, straff in Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Wasserbad bei 65°C garen. Aus der Folie wickeln, salzen und pfeffern. Danach in gebräunter Butter mit Thymian und Wacholder kurz von allen Seiten nachbraten. Für die Palffyknödel den Brioche in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen und die Masse ebenfalls in Frischhaltefolie einrollen. Im Wasserbad bei 85 °C etwa 25 Minuten pochieren. Die Knödel auf Größe der Rehrücken zuschneiden und in Butter goldgelb ausbacken. Steinpilze putzen und in ganz feine Scheiben schneiden. Schalotten, sowie Knoblauch schälen und ebenfalls feinschneiden. In Öl nacheinander goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl abkühlen lassen. Die Eigelbe, Geflügelfond und das Frittierte in einen Mixer geben, pürieren und das abgekühlte Öl langsam bis zur Konsistenz einer Mayonnaise zulaufen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Walnuss-Essig abschmecken. Martini leicht erwärmen und mit den Wacholderbeeren aromatisieren. Durch ein Sieb passieren und mit den restlichen Zutaten für die Wacholdersabayon im Thermomixer bei 70 °C auf Stufe 5 circa 6 Minuten rühren. In einen Sahneshophon füllen und mit zwei NO2-Kapseln bestücken. Die Petersilienwurzeln schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Etwas Geflügelfond und Butter zugeben, die Hitze reduzieren und darin garziehen. Die Flüssigkeit sollte vollständig reduziert und die Spalten glasiert sein. Die Fichtennadeln im Ofen bei 200 °C verkohlen lassen, fein mixen und die Petersilienwurzeln darin wälzen. Zum Anrichten die Steinpilzcrème auf einen Teller mit einem kleinen Spatel verstreichen. Die Knödel und Rehrücken darauf verteilen. Die Petersilienwurzeln auf den Knödeln anrichten und mit Sabayon und Rehjus überziehen. Den Sauerklee locker darüber verteilen und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de