

Mit Kaffee Bohnen gegarter Rehrücken gezuckerten Schwarzwurzeln und in Milch pochierten Mohnklößchen

Weinempfehlung: *anetteclosheim Cuvée Rot*



© 99pages Verlag GmbH Habemus Pasta; Foto Ansgar Pudenz

Rezept für vier Portionen

Für den Rehrücken:

Olivenöl zum Braten
1 Schalotte geschält
30 g Kaffeebohnen
600 g Rehrücken, küchenfertig
100 ml Rotwein (Cuveè Rot von Anette Closheim)
1 El Honig
50 g eiskalte Butter zum Binden
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Rehrücken mit Salz würzen und bei mittlerer Temperatur von allen Seiten anbraten. Schalotten in Streifen schneiden und Bohnen hinzufügen. Anschließend das Reh mit Pfeffer würzen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech im vorgeheizten Backofen bei 75 °C Ober/Unterhitze 35-40 Minuten rosa garen. Den Rotwein Cuveè in die noch heiße Pfanne geben und den Bratenansatz so lange kochen bis er sich von der Pfanne gelöst hat. Honig zugeben und die Butter nach und nach einrühren. Bratensauce nicht mehr kochen lassen.

Für die Schwarzwurzeln:

250 g geputzte Schwarzwurzeln in Streifen geschält
20 g Zucker
20 ml Limettensaft
100 ml Gemüsefond
Fleur de sel

Die Schwarzwurzelstreifen mit Olivenöl anbraten. Zucker darüber streuen, leicht karamellisieren und Limettensaft sowie Fond zugeben. Anschließend mit Salz abschmecken und bei niedriger Temperatur, geschlossen bissfest gar ziehen lassen.

Für die Mohnklößchen:

200 g mehlig kochende Kartoffeln, vorgegart

4 El Mohn

1 Eigelb

50 g Magerquark

1 El Speisestärke

200 ml Milch

Kartoffeln durch die Presse drücken und mit 2 El Mohn, Eigelb, Quark, Stärke zu einer halbfesten Masse verarbeiten. Mit wenig Salz abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

Milch mit doppelter Menge Wasser zum Kochen bringen. Klößchen hinein geben, aufkochen und ohne Hitze 7-8 Minuten ziehen lassen. Danach in restlichem Mohn wälzen.