



HARALD RÜSSEL
HAUPTGANG



**REHRÜCKEN
MIT DREIERLEI PFEFFER IN DER FOLIE GEGART,
DAZU MIRABELLENKOMPOTT UND KARTOFFEL-WIRSING-STAMPF**

Zutaten für 4 Personen

Rehrücken

4 Stücke Rehrücken, schier, à 200 g
1 TL Madagaskar-Pfeffer
1 TL Kubebenpfeffer
1 TL rosa Pfefferbeeren
½ TL Akaziensamen
50 g geklärte Butter
Salz

Mirabellenkompott

250 g reife Mirabellen
30 g Butter
50 g Zucker
100 ml Traubensaft
1 EL Akazienhonig
1 Msp. Vanillemark
½ TL Korianderkörner
4 Kardamomkapseln
5 Pimentkörner
Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
20 ml Weißweinessig
20 g Maisstärke
1 Rosmarinzweig
2 cl Mirabellenbrand
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Kartoffel-Wirsing-Stampf

8 Blätter Wirsing
4 große Kartoffeln
75 g handweiche Butter
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. gemahlener Muskat
40 g frischer geriebener Meerrettich
75 ml Wildbrühe
25 g Speckgrieben
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

REHRÜCKEN

Den Rehrücken mit den gemörserten Pfefferkörnern und den Akaziensamen wirklich kräftig würzen. Nun zuerst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einrollen. In einem breiten, nicht zu hohen Topf Wasser auf 82 °C erhitzen und den Rehrücken in der Folie darin ca. 8 Minuten garen, sodass eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht wird. Danach ca. 5 Minuten ruhen lassen, auspacken, in geklärter Butter nachbraten und gut salzen.

MIRABELLENKOMPOTT

Die Mirabellen entsteinen, in einem Topf Butter und Zucker karamellisieren und mit Traubensaft ablöschen. Honig, Vanillemark, Gewürze, Abrieb der Zitrone und Weißweinessig hinzugeben. Alles zusammen auf zwei Drittel der ursprünglichen Menge reduzieren und mit angerührter Stärke samtig binden. Durch ein Sieb passieren und heiß auf die Mirabellen gießen. Rosmarin zupfen, hacken und hinzugeben. Leicht pfeffern und mit einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss Mirabellenbrand zugeben.

KARTOFFEL-WIRSING-STAMPF

Für den Kartoffel-Wirsing-Stampf die Wirsingblätter von den Stielen befreien, in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann den Wirsing in 1 cm große Rauten schneiden. Kartoffeln kochen, warm pellen und mit dem Stampfer zerkleinern. Handweiche Butter unterarbeiten, alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Muskat gut würzen, dann den frischen Meerrettich und die Brühe (sie hält den Stampf saftig!) unterarbeiten. Zum Schluss den Wirsing und die Speckgrieben zugeben.

Anrichten

Zum Anrichten den Rehrücken längs aufschneiden und gemeinsam mit dem Mirabellenkompott und dem Kartoffel-Wirsing-Stampf auf vier Teller geben.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren Terroirwein 2017er Siebeldinger SPÄTBURGUNDER vom Muschelkalk trocken.