

## Rezept

### Rehrücken in Crue de Cacao mit Nelken-Essigjus Spitzkohl und Selleriepürée

#### Nelken-Essigjus

1 Schalotte, 20g Butter, 1 EL Rapsöl, 2 Nelken, 1 Pimentkorn, 50ml Kastanienhonig-Essig, 100 ml Spätburgunder, 250ml Wildgrundsoße, 20g Butter zum Bräunen, 1 TL Speisestärke Salz und Pfeffer

#### Rehrücken

800g Rehrücken ausgelöst und pariert, 2 EL Crue de Cacao (Kakaobohnenbruch), 1 TL Kaffeebohnen, Pfeffer, 1 TL Rapsöl, 3 EL Butter

Für die Jus die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden, in Butter und Rapsöl goldgelb anschwitzen.

Die Gewürze in einem Mörser zerreiben und zu den Schalotten geben, mitschwitzen, dann mit dem Kastanienhonigessig ablöschen. Diesen fast ganz verkochen lassen. Rotwein zugeben, ebenfalls zu zwei Drittel reduzieren und mit der braunen Wildgrundsoße auffüllen, alles erneut um ein Drittel einkochen.

Die Butter leicht bräunen und in die kochende Soße geben. Dies gibt einen schönen nussigen Geschmack. Alles durch ein Sieb passieren und mit etwas Mondamin abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken in 4 gleich große Stücke zerteilen, Kakaobohnenbruch, Kaffeebohnen und Pfeffer im Mörser fein verreiben. Rehrücken mit Rapsöl bepinseln und die Gewürzmischung rund um das Fleisch geben.

Den Backofen zum Ruhen des Fleisches und als Tellerwärmer auf 65°C vorheizen.

Jedes Stück Fleisch nun zuerst straff in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einpacken. An beiden Enden wie bei einem Bonbon fest zusammendrehen.

Wasser in einen ausreichend großen Topf auf 98-100°C erhitzen, das eingepackte Fleisch hineingeben und mit einer Schaumkelle so beschweren, daß die Fleischstücke unter Wasser bleiben, um gleichmäßig etwa 8-10 Min. zu garen bis eine Kerntemperatur von 46-48°C erreicht ist. Anschließend das Fleisch auspacken und im vorgeheizten Backofen ruhen lassen bis eine Kerntemperatur von 56-58°C erreicht ist.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Rehrücken-Stücke darin von allen Seiten leicht nachbraten. Die Jus erwärmen und zusammen mit dem Fleisch servieren.

## **Selleriepürée**

300g geschälter Sellerie, 1 Schalotte, 20g Butter, 200ml Geflügelbrühe,  
150g Sahne, 1 Spritzer Zitrone, Muskatnuß, Salz und Pfeffer

Sellerie in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte schälen, würfeln und in Butter andünsten. Sellerie zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß würzen. Mit Geflügelbrühe auffüllen und zugedeckt kochen lassen bis das Gemüse weich und die Brühe fast vollständig eingekocht ist. Sahne dazugeben und nochmals einkochen bis es eine sämige Masse ist.

In einen Küchenmixer geben und zu einem Pürée mixen, eventuell noch ein paar Flocken kalte Butter einmixen.

Mit etwas Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. durch ein Sieb streichen, so daß keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

## **Spitzkohlgemüse**

300g Spitzkohl, 40g Butter, 40ml Gemüsebrühe, 1 Prise Muskatnuß, 1TL Stärke  
Salz und Pfeffer

Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien, dann feine Streifen schneiden. In Butter kurz anschwitzen, mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Zum Schluß den Spitzkohl noch mit etwas Mondamin abbinden.

**Guten Appetit!**

wünscht Markus Ginster  
Hotel Schloss Weitenburg