

Wege der Genüsse | Pochierter Rehrücken mit Rotkohl, Chicorée und Blutwurst-Biskuit

Zutaten

Für das Reh:

- 4 parierte Rehrückenstücke à 120 g
- Grün von 4 Lauchstangen
- Fleur de Sel
- Sezchuanpfeffer

Für den Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 1/2 Liter Rotwein
- 1/2 Liter Apfelsaft
- 200 ml Balsamicoessig
- 200 g Gelierzucker
- 50 g Zucker
- 50 g Gänseschmalz
- 2 Prisen Lebkuchengewürz

Für kandierte Oliven:

- 100g Schwarze Nyon-Oliven
- 50 g Rohrzucker

Für den Chicorée:

- 1 Chicorée
- 100 g Braune Butter

Für den Blutwurst-Biskuit:

- 100 g Blutwurst
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Eiweiß von 5 Eiern
- 50 g Mehl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Syphon und 2 Kartuschen

Ausserdem:

- Chips von Hauchdünn geschnittenem Schwarzbrot
- evtl. Blutwurst in Gewürzbrot paniert und ausgebacken

Zubereitung:

Lauchgrün in dünne Ringe schneiden und in der Mikrowelle bei voller Kraft trocken. Dies dauert ca. 90 Sekunden. Anschließend auskühlen lassen und fein malen. Mit Fleur de Sel und Sezchuanpfeffer mischen.

Das Reh erst in Folie, dann in Alufolie einschlagen und fest aufrollen. In einem Topf mit Wasser bei etwa 60 °C 10 Minuten pochieren. Dann in etwas Butter glasieren und in der Asche wälzen.

Rotkohl schneiden und mit Gewürzen, Gelierzucker, Essig, Apfelsaft und Rotwein marinieren. Aus dem Zucker einen Karamell kochen. Zwiebeln in feinen Streifen zugeben und mit anschwitzen. Rotkohl und Schmalz zugeben. In ca. 1 1/2 Stunden gar kochen. Den Kohl in ein Sieb geben und den aufgefangenen Saft bis zur gewünschten Bindung reduzieren.

Äußere Blätter des Chicorées in Butter blanchieren und den fertigen Rotkohl darin einschlagen. Innere des Salates in Butter weich schmoren, halbieren und stark rösten.

Für den Biskuit alle Zutaten bei 50 °C mixen, in den Syphon füllen und begasen. Einen Plastikbecher zur Hälfte füllen und in der Mikrowelle 40 Sekunden "backen". Auskühlen lassen und zum Servieren leicht anbraten.

Rezept: Paulinerhof in Kasel

Quelle: Wege der Genüsse vom 31.07.2011

Episode: Der Saar-Hunsrück-Höhenweg