



## **Rehrücken mit Topinambur, geräucherte Mandeln und Pfifferlingen**

*Für 4 Personen*

### Zutaten

#### Rehrücken

- ½ Rehrücken (ca. 1,2 kg) oder Rehnuss
- 2 EL Mandelöl
- 1 EL Butter
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zweig Zitronen-Thymian
- 1 Salbeiblatt
- 2 Wacholderbeeren, zerdrückt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Fleur de Sel (Salzblüte)

#### Wildsauce

- 1kg Wildknochen und Wildfleischabschnitte
- 50g Speckreste
- 300g Zwiebel
- 60g Knollensellerie
- 50g Stangensellerie
- 4 EL Öl
- 100g Tomatenreste
- 0,25l dunklen, kräftigen Rotwein

- 0,125l roten Portwein
- 1 EL Cassis-Likör
- 1 EL Brombeeressig
- 2l braune Wildbrühe oder braune Kalbsbrühe
- 1 EL getrocknete Steinpilze (in kaltem Wasser eingeweicht)
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Salbeiblätter
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 4 Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 EL Wacholderbeeren, grob gehackt
- Speisestärke um Binden der Sauce
- 30g kalte Butter zum Verfeinern

### **Rotwein Malzglace**

- 50ml dunklen, kräftigen Rotwein
- 50ml roten Portwein
- 1 TL Malzpulver
- 1/2 TL Apfel-Balsamessig

### **Gebratene Topinambur-Creme**

- 150g Topinambur
- 1 TL Zucker
- 100ml Wasser
- 50ml Sahne
- 1 Spritzer Apfelessig
- Salz

### **Geschmorte Topinambur**

- 200g Topinambur
- Grobes Meersalz
- 20g Speck, feingeschnitten und geröstet
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- Pfeffer schwarz
- Salz

### **Geschmorte Topinambur**

- 100g kleine Pfifferlinge
- 1 EL Schalotte, fein geschnitten
- 1 TL Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### **Weiteres**

- 3 EL Geräucherte Mandeln

## Zubereitung

### Rehrückenfilets

- Den Rehrücken mit einem Messer von Knochen lösen und von den Sehnen befreien.
- Die Rehrückenfilets mit dem Mandelöl marinieren und beiseite stellen.

### Rehsauce

- Die klein gehackten Wildknochen und Abschnitte mit dem Speckrest in einer Bratpfanne mit Öl braun anbraten.
- Anschließend die gewaschene, in grobe Würfel geschnittene Zwiebel, einstreuen und alles zusammen anbraten. Etwas später die geschnittenen Knollensellerie und Stangensellerie dazugeben und mit rösten.
- Eventuell überschüssiges Fett abgießen, etwas auskühlen lassen. Die Tomatenreste begeben und unterrühren, mit dünsten.
- Mit Rotwein, Portwein, Cassislikör und Brombeeressig löschen und etwas einkochen lassen. Diesen Vorgang öfters wiederholen.
- Mit der kalten braunen Wildbrühe aufgießen und 2 bis 3 Stunden leicht kochen lassen.
- Das abgesetzte Fett mehrmals abschöpfen.
- Etwa 15 Minuten vor Kochende die Küchenkräuter und Gewürze Thymian, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Steinpilze dazugeben.
- Die Sauce durch eine feines Sieb seihen und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit etwas Speisestärke binden.

### Rotwein Malzglace

- Den Rotwein und Portwein zur Gänze einkochen mit Malzpulver und Apfel-Balsamessig abschmecken.

### Gebratene Topinamburcreme

- Topinambur gut waschen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden.
- Zucker zu dunklen Karamell schmelzen, Topinambur dazu geben und rösten.
- Mit etwas Wasser aufgießen und weichdünsten.
- Im Cutter oder Mixer mit der Sahne fein pürieren, mit Apfelessig und Salz verfeinern.

### Geschmorte Topinambur

- Topinambur gut waschen und mit der Schale auf dem Meersalz im Heißluft Ofen bei 160 Grad 45 Minuten backen.
- Topinambur herausnehmen etwas abkühlen, halbieren und mit einen Löffel ausschaben.
- Das Topinamburfleisch hacken und mit den feingeschnitten, gerösteten Speck und Petersilie vermengen und beiseite stellen.
- Die Topinamburschale im Dörrgerät trocknen und bei 230 Grad frittieren für die Dekoration beiseite stellen.

## Pfifferlinge

- Die Pfifferlinge putzen und waschen.
- Die Schalotte in Butter andünsten, die Buchenpilze dazugeben, mit dem Salz und dem Pfeffer würzen, für eine Minute dünsten und mit der Petersilie bestreuen.

## Fertigstellung

- Rehrückenfilets salzen, pfeffern und in einer Bratpfanne im heißen Öl anbraten und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad für 8 Minuten braten.
- Anschließend den Rehrücken aus dem Rohr nehmen.
- In einer Pfanne die Butter mit dem Knoblauch, den Zitronen Thymian und den Salbei erhitzen und die Rehrückenfilets darin 1 Minute braten.
- Die Rehrückenfilets aus der Pfanne nehmen mit Alufolie abdecken, etwa 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft im Fleisch gleichmäßig verteilt und nicht ausläuft.
- Die Rehrückenfilets portionieren mit der Rotwein Malzglace bestreichen, mit gezupften Zitronenthymian-Blätter, Fleur de Sel (Salzblüte) und die geräucherten Mandeln mit der Mikroplan auf das Fleisch reiben.
- Gebratene Topinamburcreme, geschmorte Topinampur und Pifferlinge auf den Teller geben.
- Die Sauce in einem Töpfchen erwärmen mit der kalten Butter verfeinern.
- Mit Topinambur Chips anrichten und servieren.