



## Hauptgang: Juan Amador

### Rehrücken mit Purple-Curry-Schmelze an Mango- und Kokos-Creme

#### Zutaten für vier Personen

- Für den Rehrücken:** Den Rehrücken in 4 Portionen mit etwas Nussbutter vakuumieren, bei 65 Grad im Wasserbad oder in einem Multidampfgarer für 8 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Nussbutter anbraten, etwas jungen Knoblauch dazu geben und dabei das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Mit dem Pyramidensalz würzen.
- 800 g Rehrücken  
Nussbutter  
Junger Knoblauch  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Mango, nicht zu reif
- Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.
- Für die Purple-Curry-Schmelze:** Das Honigbrot und das Graubrot mit dem Purple Curry, dem Rote-Bete-Granulat und dem Pyramidensalz grob zermahlen. Die Nussbutter schmelzen - nicht zu heiß. Die Nussbutter zu dem Brot-Gewürze-Mix geben und einkneten.
- 30 g Nussbutter  
250 g Honigbrot, getrocknet  
125 g Graubrot, getrocknet  
20 g Purple Curry  
20 g Rote-Bete-Granulat  
10 g Sea Salt (Pyramidensalz)
- Den Rehrücken mit der Purple-Curry-Schmelze gleichmäßig bestreichen und kurz in den Ofen mit starker Oberhitze schieben.
- Für die Mango-Creme:** Das Mango Püree und Agar auf 100 Grad erhitzen und etwa 2 Minuten die Temperatur halten. Mit Essig, Sauternes und Pyramidensalz abschmecken. Die Masse auf ein Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend die Masse zu einem Püree glattmixen und etwas Olivenöl dazugeben, bis eine glatt glänzende Masse entsteht.
- 250 g Mango Püree  
3 g Agar  
Essig Chardonnay  
Sauternes  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Olivenöl
- Für die Kokos-Creme:** Die Kokosmilch mit Agar aufkochen und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Dann auf ein Blech geben und erkalten lassen. Anschließend zu einem feinen Püree glattmixen und etwas Mandelöl dazugeben, damit eine glatt glänzende Masse entsteht.
- 1 Liter Kokosmilch  
12 g Agar  
Limettensaft  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Mandelöl
- Für die Purple-Curry-Soße:** Für die Purple-Curry-Soße die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen. Die Pfefferkörner dazu geben und mit Purple Curry bestäuben. Mit Essig und Rouge ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, Rote-Bete-Granulat dazugeben und mit etwas Pfeilwurzelstärke binden.
- 100 g Schalottenbrunoise  
60 g Junger Knoblauch  
Etwas Butter  
1 EL Purple Curry  
80 ml Rotweinessig  
200 ml Rouge (Rotweinreduktion)  
500 ml Kalbsjus  
Pfefferkörner, weiß



Sea Salt (Pyramidensalz) Zum Anrichten die Mango-Creme und die Kokos-Creme in je zwei etwa  
Pfeilwurzelstärke haselnussgroße Tropfen auf dem Teller anrichten (mit Hilfe eines  
20 g Rote-Bete-Granulat Spritzbeutels oder Tuben). Mit Kresseblättern dekorieren.

**Für die Garnitur:** Die Mangowürfel auf dem Teller verteilen und in der Mitte einen  
Shiso Kresse Rot Soßenspiegel bilden. Das Reh aufschneiden und auf dem Soßenspiegel  
Goa Kresse anrichten. Das Pyramidensalz darüber streuen.