2 Mann für alle Gänge - Mehringer Rehrücken

www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/2_mann_fur_alle_gange/20170318_2_mann_fuer_allegaenge_rehruecken100.html

Heute treffen sich Manuel Andrack und Harald Rüssel zum gemeinsamen Kochen in der Landküche des Sternekochs. Es gibt Mehringer Rehrücken mit Wirsing und Serviettenknödel in Nelken-Pfeffersauce. Das Besondere: Die Zutaten sind regionale Produkte, das Reh stammt aus dem Wald vor Harald Rüssels Haustüre, das Gemüse aus dem Anbau im Moseltal und das Brot für die Serviettenknödel backt die Bescheider Mühle im Holzbackofen. Manuel Andrack hat beim Backen geholfen.

Zutaten für den Rehrücken:

700 g Rehrücken
4 g Kakaobohnenkerne
4 g langer Pfeffer
1 g gerösteter Kaffee
1 TL Nussöl
1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter

Zubereitung:

Den Rehrücken in vier gleichgroße Stücke schneiden,mit Nussöl bepinseln, dann in gemörsertem Kakaobruch-Pfeffer-Kaffee wälzen. Die Anteile von Pfeffer und Kakaobohne kann man gerne variieren. Erst in Klarsichtfolie und dann in Alufolie einrollen und in siedendem Wasser ca. 8 Min. pochieren, so dass das Gargut eine Temperatur im Kern von 48 °C erreicht. Nun den Rehrücken ruhen lassen (temperiert) bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht hat. Anschließend auspacken und in Butter nachbraten. Dann halbieren und anrichten.

Zutaten für den Wirsing in Bechamelsauce:

200 g Wirsing
1 Schalotte
100 ml Crème Fraîche
50 ml Geflügelbrühe
1 Schuss Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Wirsingblätter vom Strunk befreien und in Salzwasser blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken und in Streifen schneiden. Für die Bechamelsauce die Schalotten fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Crème Fraîche und Geflügelbrühe aufgießen und etwas köcheln lassen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat abschmecken. Den geschnittenen Wirsing unterrühren und beiseite stellen.

Zutaten für die Serviettenknödel:

160 g Roggen- und Weißbrot in Würfeln
150 ml H-Milch 3,5 % Fett
1 kleine Schalotte in Würfeln

1 TL Butter
1 TL gehackte Petersilie und Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Prise Anis
1 Prise Koriander
1 Prise Kümmel
2 Eigelb

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen dann mit Milch aufgießen und aufkochen. Danach abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel und Anis. Über die Semmelmasse geben,Eigelbe hinzugeben und vermengen. Mit gehackter Petersilie und Schnittlauch verfeinern. Anschließend in eine Form geben und pochieren bei 160° C mit Dampf. Später in Würfel schneiden und die Würfel anbraten. Ein wenig nachwürzen mit Salz und Pfeffer.

Zutaten für die Nelken-Pfeffersauce:

200 ml Rehgrundsauce/-fond
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
1 cl Spätburgunder
1 cl Zwetschgenbrand
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Piment, Nelken

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen und mit Spätburgunder und Zwetschgenbrand ablöschen, mit Rehgrundsauce auffüllen. Nelken und Piment hinzugeben ebenso Salz und Pfeffer. Einen Teil der Butter bräunen und in die Sauce geben, dies gibt ihr einen nussigen Geschmack.