

Für 4 Personen

Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Birnen-Johannisbeersauce mit Weisswein-Vanillebirne und Pastinakengratin

Rehrückenfilet

- 900 g Rehrückenfilet (pariert am Stück)
- 2 cl Cognac
- 10 g Bratbutter
- wenig frisch gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika

Zubereitung

Rehrückenfilet mit Küchenpapier trocken tupfen. Marinieren und ca 2 Stunden durchziehen lassen, erst am Schluss salzen. Im auf 90° Celcius vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 52° Celsius garen (ca. 30 Minuten). Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und das Rehrückenfilet darin beidseitig anbraten. Kurz abstehen lassen.

Birnen-Johannisbeersauce

- 15 g Butter
- 1 Schalotte
- 1 – 2 feste Birnen
- 1 dl Portwein
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Wildjus
- 5 EL Johannisbeergelee
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die fein gehackten Schalotten in der Butter andünsten. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in mittelgrosse Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und dünsten. Mit dem Portwein und Rotwein ablöschen und alles zusammen bis auf 1 dl einkochen lassen, den Wildjus begeben und kurz kochen lassen. Johannisbeergelee dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der kalten Butter aufmontieren.

Für 4 Personen

Weisswein-Vanillebirne

- 3 feste Birnen
- 120 g Zucker
- 2,5 dl Wasser
- 1,5 dl Weisswein
- $\frac{3}{4}$ Vanillestengel
- $\frac{1}{2}$ Zimstängel
- $\frac{3}{4}$ Zitrone (Schale und Saft)

Zubereitung

Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und 8 Spalten daraus schneiden. Alles, ausser die Birnen, aufkochen, die Birnenspalten dazugeben und weichkochen.

Pastinakengratin

- 350 g Pastinaken
- 350 g Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 10 g Butter
- 1,5 dl Vollrahm
- 1,5 dl Milch

Zubereitung

Die Pastinaken und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte fein hacken und in Butter andünsten, die Pastinaken und Kartoffeln begeben, mit Milch und Rahm ablöschen. Mit Salz und Pfeffer sowie frisch gemahlenem Muskat würzen und einige Minuten ziehen lassen. Alles in eine ausgebutterte Gratinform geben und im auf 180° Celcius vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Anrichten

- 7 Sträusschen Johannisbeere
- 7 Sträusschen Thymian

Den Pastinakengratin in die Mitte des Tellers geben, die Rehrückenfilets tranchieren und schräg zum Gratin legen, die Sauce darumherum giessen. Mit den Birnenspalten, Thymian und Johannisbeeren ausgarnieren.