

## Rehrücken mit Maronen-Mispel-Püree, Blautkraut-Gel, Blaukraut-Jus und Crumble



**Zutaten für vier Personen:**

### **Maronen-Mispel-Püree**

- 400g Maronen frisch vakuiert
- 100g Mispeln in der Dose
- 1 Zwiebel
- 100ml Weißwein
- 200ml Sahne
- 30g Butter
- Salz

Butter in einen Topf geben und zergehen lassen. Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden. Dann in den Topf geben und glasig dünsten. Das Ganze dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend Maronen und Mispeln (auch die Flüssigkeit aus der Dose) dazugeben und mit Sahne aufgießen. Alles ca. 45 Minuten köcheln lassen. Das Ganze gut mixen und mit Salz abschmecken.

## Blaukraut

- ½ Kopf Blaukraut
- Agar-Agar
- Speisestärke
- Salz
- Zucker
- 1 Zitrone

Für das Blaukraut-Gel benötigt man einen Entsafter. Folgende vorgehensweise: Den Blaukrautkopf vierteln und den Strunk entfernen so wie auch die äußeren Blätter. Anschließend durch den Entsafter lassen. Wichtig: Den Auswurf nicht wegwerfen! Blaukrautsaft in einen Topf geben und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. 1 Liter Saft auf 20g Agar-Agar. Den Saft aufkochen, das Pulver hinzugeben und 3 Minuten kochen lassen. Das Ganze dann in ein flaches Behältnis füllen und abkühlen lassen. Danach gut durchmischen (Am besten Thermomix).

## Blaukraut-Jus

- 100g Zucker
- 200ml Rotwein
- 50ml Portwein
- Salz

Den Zucker in einen flachen Topf geben und auf niedriger Hitze einen Karamell machen. Anschließend Rotwein und Portwein dazugeben und köcheln lassen, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht. Wenn das der Fall ist, die andere Hälfte des Blaukrautkopfes, entsaften und den Saft dazugeben. Mit Salz abschmecken. Je nach Konsistenz etwas mit Speisestärke nachdicken.

## Crumble

Die Blaukraut-Abfälle, die beim Entsaften übriggeblieben sind, auf ein Lochgitter geben und bei 60 Grad ca. 6 Stunden trocken. Wenn der Trocknungsprozess beendet ist, kurz noch einmal mixen, sodass ein schönes Pulver entsteht.

## Rehrücken

- 800g Rehrücken
- Salz
- Zucker
- 4 Wachholderbeeren
- 1 Zweig Thymian



isar · donau · wald

- Butter
- Öl

Rehrücken in 200g Portionen schneiden, mit Salz und Zucker kräftig würzen. Wacholder kurz in einem Mörser anschlagen. Das Fleisch scharf in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Anschließend mit Butter, Thymian und den Wacholderbeeren nachbraten.