



Rezeptkarte 1  
Weihnachtsmenü  
„Alles zum Thema: Reh“  
von Daniel Klein



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



KOOK  
36

Guten Appetit,  
euer Daniel Klein

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter: [globus.de/danielklein](https://globus.de/danielklein)



GLOBUS



2 Personen



ca. 400 Minuten



mittel

### Zutatenliste Vorspeise:

1 Stück Rehrücken (ohne Fett und Sehnen)  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
300 g Meersalz grob  
Etwas Orangenabrieb  
0,5 l Portwein Rot  
300 g Haselnusskerne (1 Tag zuvor einfrieren)  
Salz, Pfeffer  
3 Frische Feigen blau  
30 g Zucker  
70 ml. Portwein Weiß  
1 Zweig Rosmarin  
50 ml Rhabarbersaft

### Zutatenliste Hauptgang:

2 Stück Rehmedaillons  
Pflanzenöl  
Thymian  
Maldon Sea Salt (Grobes Salz)  
Butter  
500 g Pastinaken  
1 l Milch 1,5%  
Salz, Pfeffer  
Weißer Pfeffer  
Weißes Trüffelöl  
3 Stück Mini Urkarotten mit Grün  
50 ml. Gemüsefond  
Rohrzucker  
Bunsenbrenner

### Zubereitung Vorspeise:

1

Rehschinken:

Rehrücken mit 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 300g Meersalz grob, Orangenabrieb und 0,5 l Portwein Rot in einem Vakuummier-Beutel (Schüssel mit Deckel) geben und bei Zimmertemperatur 5 Std. ruhen lassen. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, trocken legen und dünn aufschneiden.

Haselnusscreme:

300 g gefrorene Haselnusskerne in einen Mixer geben und solange hacken bis eine Creme entsteht, die Creme nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Feigen:

30 g Zucker in einem Topf dunkel karamellisieren mit 70 ml. Portwein Weiß und 50 ml. Rhabarbersaft ablöschen. 1 Zweig Rosmarin dazu, mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Einkochen bis ein Sirup entsteht, diesen abkühlen und die ganzen Feigen dazu geben.

Alle 3 Komponenten schön auf Teller anrichten und servieren.

### Zubereitung Hauptgang:

2

Rehmedaillons „Sous Vide“:

Vakuumiert die Rehmedaillons zusammen mit Pflanzenöl und Thymian. Gebt diese in ein Wasser oder Sous Vide Bad bei 49°C ca. 25 Min. Nach der Garzeit eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die vorgegarten Rehmedaillons etwa 1 Min. auf jeder Seite weitergaren, jetzt die Butter in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen.

Pastinaken-Creme:

Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und anschließend mit 1 l Milch und etwas Salz weichkochen. Die gekochten Pastinaken Stücke mit etwas Butter mixen bis eine feine Creme entsteht, diese mit Salz, weißen Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.

Urkarotte:

Wichtig bei den Urkarotten: nicht zu lange kochen, sonst verlieren sie die schöne Lila Farbe, können gerne knackig sein. Die Karotten in 50 ml. Gemüsefond, 20 g Butter und einer Prise Salz, ca. 3-5 Minuten kochen. Nehmt diese aus dem Gemüsefond bestreut sie mit Rohrzucker und flammt sie mit dem Bunsenbrenner ab.

Alle 3 Komponenten schön auf Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!



GLOBUS