



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



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



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





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 Vakuumier-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 vorgegarte 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!