

## Rehrücken, Steinpilze, Senfrüchte und Topinambur-Gratin



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Topinambur-Gratin: 30 min + 30 min im Backofen ++

Rehrücken: 8 min anbraten + 25 im Backofen + 2 min nachbraten

### Zutaten

400 g Rehrücken, ausgelöst und ohne Knochen

Olivenöl

Fleur de sel

3 Tl Wildgewürz

2 El Butter

### für die Sauce:

100 ml Portwein

100 ml Rotwein

160 ml Wildfond

2 El Senfrüchte-Sirup

25 g kalte Butter

### ausserdem

6 Senfrüchte (Mostarda di Frutta)

2 Datteln

1 Glas Steinpilze (Einwaage 155 g)

1 El Butter

1 El Steinpilzpulver

1 El glatte Petersilie, gehackt

### Topinambur-Gratin:

360 g Topinambur (= geschält 260 g = in Scheiben 200 g)

100 ml Sahne

Salz + Pfeffer

Muskatnuss

1 El Butter für die Form

80 g Saint-Nectaire AOC (ohne Rinde), in Scheiben

### für den Guss:

100 ml Sahne

1 Eigelb

1 junge Knoblauchzehe, feingeschnitten

Salz + Pfeffer

Muskatnuss

1 El Butterflockchen

## Zubereitung

### Vorbereitung:

Topinambur waschen. Rehrücken aus dem Kühlschrank nehmen. Steinpilze aus dem Glas in ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen. Senffrüchte aus dem Glas nehmen, die grösseren durchschneiden, Datteln in Streifen schneiden, beides in eine kleine Metallschüssel legen.

Zuallererst bereite ich die Sauce zu: Portwein mit Rotwein auf die Hälfte einkochen, 5 min durchkochen. 100 ml vom Wildfond zufügen und auf 8 El einkochen. Nun den restlichen Wildfond (60 ml) und 2 El vom Senffrüchtesirup zugeben, köcheln. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen. Zugedeckt beiseite stellen oder auf ganz kleiner Flamme warmhalten.

Sollte die Sauce während der Warteschleife zu dick werden, mit einem Schuss Rotwein verdünnen.

90 min vor dem Essen den Backofen auf 190° vorheizen.

### Jetzt bereite ich das Topinambur-Gratin zu:

Topinambur schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln, in eine Kasserole mit 100 ml heisser Sahne legen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Auf mittlerer Flamme köcheln, ab und an ganz vorsichtig umrühren, bis fast die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist und die Topinambur beginnen, weich zu werden (ca. 15 min). Sie dürfen gerne noch etwas Biss haben.

Für den Guss nun 100 ml Sahne mit Eigelb verquirlen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Eine kleine ofenfeste Form ausbuttern, die Hälfte der Topinamburscheiben darin verteilen. Käse darauflegen, mit der Hälfte der Sahnemischung beträufeln. Restliche Topinamburscheiben darauf verteilen, mit der übrigen Sahnemischung begiessen und mit Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 190°** für 30 min goldbraun backen.

In der Zwischenzeit, wenn das Gratin noch 10 min im Ofen sein muss:

Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Rehrücken ungewürzt darin rundherum, auch an den Vorderkanten, gut anbraten (ca. 8 min).

Nach den 30 min für das Gratin die Backofentür öffnen und den Ofen auf 100° herunterschalten. Sind 120° erreicht, 2 Teller und eine Form für das Fleisch und auch das Schüsselchen mit den Senffrüchten hinstellen, Backofentür schliessen. Das Gratin bleibt noch im Backofen.

Angebratenen Rehrücken in die Form in den Backofen legen, mit wenig Fleur de sel bestreuen. Die Form leicht schräg stellen, damit entstehender Bratensatz nach vorne ablaufen kann. Das Fleisch bleibt bei 90-100° für 25 min im Backofen (5 min mehr machen nichts).

8 min vor Ende der Backofenzeit für den Rehrücken in einer beschichteten Pfanne 1 El Butter für die Steinpilze erhitzen, die Steinpilze zufügen und auf mittlerer Hitze braten, ab und an wenden. Mit Steinpilzpulver und evtl. wenig Salz würzen, ganz zum Schluss 1 El gehackte Petersilie untermischen. Auf kleiner Flamme warmhalten.

Nach den 25 min für den Rehrücken im Backofen:

die Bratpfanne wieder auf die Platte stellen, darin 3 Tl Wildgewürz in 2 El Butter aufschäumen. Rehrücken ganz schnell in der heissen Pfanne mit den Gewürzen ummanteln, in die Form zurücklegen.

Gleichzeitig die Sauce wieder erhitzen, Bratensatz aus der Pfanne zufügen und 25 g kalte Butter in Stückchen einschwenken. Sauce jetzt nicht mehr kochen lassen, nur warmhalten.

### Anrichten:

Rehrücken mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, auf die heissen Teller legen. Dazu kommen eine Portion vom Topinambur-Gratin, die gebratenen Steinpilze und die in Scheiben geschnittenen Senffrüchte. Mit der Sauce nappieren. Rest der Sauce extra reichen.

Anmerkung: Die Mengen im Rezept sind auch für 4 Personen im Rahmen eines Vier-Gang-Menüs ausreichend, wenn man vorher eine die Küchenchefin nicht zu sehr fordernde Vorspeise wie einen kleinen Salat mit Räucherlachs oder ein Gläschen mit Avocado, Garnelen und Mango mit Dressing oder auch eine bereits zubereitete kleine Suppe anbietet. Käseplatte und Dessert lassen sich ohnehin gut vorbereiten.