



Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschensauce und gebackenem Kohlrabi

Zutaten für 4 Personen

Kirschensauce:
 200g Süßkirschen
 Balsamico-Essig
 100 ml Rotwein
 1 Zimtstange
 3 EL Zucker
 3 EL Honig
 1 Messerspitze Maizena
 Salz, Pfeffer
 100 ml Wildfond

Kohlrabi:
 1-2 Kohlrabi
 100g Mehl
 1 Ei
 1 Messerspitze Backpulver
 200 ml Eiswasser
 Öl

Reh:
 400g Rehrücken
 etwas Butter
 etwas Brühe

Zubereitung

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Balsamico und Rotwein ablöschen, Zimtstange, Honig und Kirschen zugeben und mit dem Wildfond aufgießen. Zehn Minuten köcheln lassen (bis die Kirschen gar sind und die Soße eingedickt) und evt. mit Maizena binden.

Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und blanchieren. In das Eiswasser Mehl einrühren, Backpulver, Ei, Salz und Pfeffer dazugeben und einen Teig anrühren. Die Kohlrabi Stifte in den Teig geben, herausnehmen und in Öl goldbraun ausbacken.

Den Rehrücken circa zwei Minuten von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten, im Backrohr bei 70°C ruhen lassen. Aus dem Bratensatz mit Brühe und Butter eine Soße ziehen, den Rehrücken aufschneiden und mit Beilagen und Deko (am Bild: Süßkartoffelchips & Kresse) anrichten.

Mahlzeit wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler