

HEIMISCHES REH

Petersilienwurzel / Radicchio / Marone / Cassis

REHRÜCKEN

400 g Rehrücken, ausgelöst und pariert
30 g Pflanzenöl
30 g Butter
3 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
Fleur de Sel

Den Rehrücken auf Zimmertemperatur temperieren, salzen und in Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Bei 120 °C auf 52 °C Kerntemperatur garen und 5 Minuten bei 50 °C ruhen lassen. In der Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren, Knoblauch und Thymian nachbraten und in vier Portionen teilen. Mit Fleur de Sel bestreuen und anrichten.

CASSISESSIG-REHJUS

500 g Rehparüren
30 g Pflanzenöl
20 g Butter
50 g Schalottenstreifen
1 Knoblauchzehe
100 g roter Portwein
2 l dunkler Wildfond
100 g Cassissaft
25 g Cassisessig
3 Wacholderbeeren
Pfeilwurzelstärke

Die Rehparüren in Pflanzenöl anrösten, Butter, Schalotten und zerdrückten Knoblauch zugeben und mitanschwitzen. Mit Portwein ablöschen, mit dem Wildfond auffüllen und 2 Stunden ziehen lassen. Den Fond passieren und mit dem Cassissaft auf 300 ml einkochen lassen. Mit Cassisessig, Wacholderbeeren und Salz abschmecken und eventuell mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Durch ein Microsieb gießen.

MARONENCREME

200 g Maronen, tiefgekühlt
40 g Butter
200 g weißer Portwein
200 g Apfelsaft
400 g Sahne
1 Thymianzweig

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Die Maronen in der Butter anschwitzen und mit Portwein und Apfelsaft ablöschen. Mit Sahne auffüllen, den Thymian zugeben und weich kochen. Den Thymian entfernen, mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zucker abschmecken. In Silikon-Nockenformen à 3 cm abfüllen und durchfrieren.

APFEGELEEE

500 g Apfelsaft
30 g vegetarische Gelatine (Sosa)

Beide Zutaten aufkochen. Die gefrorenen Maronen-Nocken aus der Form nehmen und auf Zahnstocher spießen. Mit einem Löffel die angezogene Oberfläche des heißen Gelees zur Seite ziehen und die Nocken mehrmals durch das flüssige Gelee ziehen. Von den Spießen nehmen und auftauen lassen. Vor dem Servieren bei 60 °C 10 Minuten abgedeckt dämpfen.

GLASIERTE MARONEN

40 g Zucker
500 g Apfelsaft
100 g Maronen, tiefgekühlt

Den Zucker dunkel karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Maronen im Apfelsaft 15 Minuten weich kochen und abgießen. Den Apfelsaft sirupartig einkochen und die Maronen darin glasieren.

GLASIERTER RADICCHIO

100 g feine Radicchiostreifen
30 g Butter
20 g Cassisessig

Den Radicchio in der Butter anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen und mit Cassisessig glasieren.

GEBRATENE PETERSILIENWURZEL

12 Petersilienwurzel-Stifte (5 × 5 × 30 mm)
20 g Pflanzenöl
10 g Butter

Die Petersilienwurzel-Stifte im Pflanzenöl anbraten, die Butter zugeben und bissfest weiterbraten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

PETERSILIENWURZELSALAT

30 g Petersilienwurzel-Julienne
10 g Chardonnayessig
10 g Zitronensaft
5 g Zitronenöl (Gewürzgarten)

Die Petersilienwurzel-Julienne mit Chardonnayessig, Zitronensaft, Zitronenöl, Salz und Zucker marinieren. Zu Nestern aufdrehen.

CASSISBEEREN

10 g Zucker
50 g roter Portwein
70 g Cassissaft
1 Thymianzweig
50 g Cassisbeeren

Den Zucker karamellisieren und mit Portwein und Cassissaft ablöschen. Den Thymian zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Den noch heißen Sud über die Cassisbeeren gießen.

CASSISGEL

300 g Cassissaft
40 g brauner Zucker
4 g Agar Agar (Sosa)

Den Cassissaft mit Zucker und Agar mixen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen, mixen und durch ein feines Sieb streichen.

ANRICHTEN

20 Radicchioblätter, ausgestochen (Ø 8 mm)
10 g Cassisessig
24 Spitzen Schafgarbe

Am Rand der Anrichtefläche Maronencreme-Nocken, glasierte Maronen, Cassisbeeren, gebratene Petersilienwurzeln, Petersilienwurzelsalat und glasierten Radicchio platzieren. Die Radicchioblätter mit Cassisessig marinieren und mit Cassisgel und Schafgarbe zu den anderen Komponenten geben. Den Rehrücken in die Mitte des Tellers legen und mit Cassisessig-Rehjus servieren.

Weinbegleitung:

Maxime Cheurlin Noëllat Bourgogne rouge von Georges Noëllat

Grand Cru Weinreise:

Comte Georges de Vogüé Bonnes Mares