



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2018 Syrah

Vollmundig, trocken, 12 Monate Barrique gereift mit Duft von schwarzem Pfeffer, Aromen von reifen Pflaumen und dunkler Schokolade umschmeicheln den Gaumen. Der perfekte Begleiter zu Reh und Wildgerichten.



SD

RABEN HORBEN

Gasthaus zum Raben
Dorfstraße 8 | 79289 Horben
Telefon 0761 556520

Rezept Januar von Sternekoch Steffen Disch



Rehrücken | Selleriecrème | Balsamicokirschen | Topfenknödel

Rehjus

Rehknochen (klein gehackt)
Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, wenig Apfel (alles in Würfel geschnitten)
etwas Tomatenmark, Rotwein, Portwein, etwas schwarzer Johannisbeersaft
Wacholderbeeren, Korianderkörner, schwarze Pfefferkörner, Lorbeer

Die Knochen im Ofen in einem Bräter mit etwas Öl rösten. Wenn diese gut geröstet sind, die Gewürze und das in Walnußgroß geschnittene Gemüse zugeben und weiter rösten (ab und zu umrühren). Tomatenmark zugeben und immer wieder rühren, damit das Mark nicht verbrennt. Dann nach und nach mit dem Wein ablöschen. Mit Wasser aufgießen, daß die Knochen gerade bedeckt sind und ein paar Stunden köcheln lassen (oder im Ofen mit Deckel). Die Jus passieren und einkochen, bis zum gewünschten Geschmack und Konsistenz. Wer es fruchtiger mag, kann ein paar Preiselbeeren zugeben.

Rehgewürz

Sichuan Pfeffer, Korianderkörner,
Wacholderbeeren, Lorbeer,
Sternanis, Nelke (wenig), Five Spice

Balsamico - Kirschen

Zucker im Topf karamelisieren, mit Rotwein Kirschsafft & Balsamico aufgießen. Vanillestange, Zimtstange, Sternanis, schwarze Pfefferkörner & Lorbeer zugeben und etwas einkochen.
Mit Mondamin leicht abbinden und passieren.
Den leicht abgebundenen Saft über die entkernnten Kirschen gießen.

Selleriecrème

Selleriewürfel in Butter dünsten, mit Salz, etwas Muskat würzen und mit Gemüsebrühe aufgießen und mit einem Deckel geschlossen weich kochen. Schön cremig mixen und abschmecken.

Rehrücken

Ausgelöster Rehrücken mit dem Rehgewürz und Meersalz würzen. Rundherum anbraten und bei 170 Grad je nach Dicke des Rückens etwa 5-7 Minuten garen. Danach kurz ruhen lassen (1-2 Minuten). Aufschneiden, mit etwas Salz die Schnittflächen nachwürzen und anrichten.

Topfenknödel

250 kg Quark
2 Eigelb
15 g Zucker
Meersalz, Muskat
40 g flüssige Butter
120 g Brotwürfel

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie wickeln. Im Wasserbad bei 90 Grad oder im Ofen bei Dampf ca. 20 Minuten garen. Auswickeln und in aufgeschäumter Butter rundherum bei mittlerer Hitze anbraten.

Gegrillter Brokkoli

Wilder Brokkoli mit Olivenöl einstreichen und in einer Grillpfanne grillen & mit Meersalz würzen.

Ausgarnieren mit **Koppert Cress Apple Blossom**.