

**Motto „Ganz schön Wild“ – Rehrücken, Birne und Pinienkerne**

**Rezept von Max und Thomas Stühler**

**Donnerstag, den 29.11.2018**

**Rehrücken mit Pinienkruste, Brezenknödeln und Birnenkompott**

### **Zutaten**

#### **Für den Rehrücken mit Pinienkruste**

1.200g Rehrücken ausgelöst  
6 Rosmarinzweige  
Wildgewürz vom Altem Gewürzamt  
150g Pinienkerne  
Semmelbrösel  
250 g Butter  
500g Wildknochen  
1 mittelgroße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 Karotten  
½ Knolle Sellerie  
Eine Stange Lauch  
ca. 500ml Rotwein  
ca. 500ml Brühe

#### **Für die Brezenknödel**

300g frische Brezen ohne Salz  
250ml warme Milch dazugeben  
6 Eier  
2 Zwiebeln  
2 Bund Petersilie

#### **Für die Blumenkohlmousse**

1 ganzer Blumenkohl  
1 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
20 g Butter  
1l Gemüsebrühe  
ca. 200ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Stange Vanille  
Worcestersauce (ein paar Spritzer)

#### **Birnenkompott**

6 Birnen  
20g Butter  
1 EL Zucker  
ca. 250ml Weißwein  
Pffifferlinge (als Deko, nach Belieben)  
50g geröstete Speckwürfel  
Ingwer abschmecken

### **Zubereitung:**

1. Den Rehrücken parieren und portionieren, mit dem Wildgewürz und einem Rosmarinzweig würzen. Dann vakuumieren und für 90 Min bei 56 Grad ins Wasserbad geben.
2. In der Zwischenzeit die Butter in der Küchenmaschine aufschäumen, die Pinienkerne und die Semmelbrösel zugeben, mit Worcestersauce, Salz Pfeffer und Thymian abschmecken. Anschließend flach ausstreichen und kaltstellen.
3. Die Knochen anrösten, das Gemüse und das Tomatenmark zugeben und weiterrösten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und mehrere Stunden köcheln lassen. Dann abpassieren und den Fond ein reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.
4. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, abtrocknen und mit wenig Öl kurz in die heiße Pfanne geben. Die Kruste passend zuschneiden, auf den Rehrücken geben und mit einem Bunsenbrenner anrösten.
5. Dann die Brezen klein schneiden, Milch und Eier dazu geben, Zwiebeln und Petersilie in Butter anbraten und ebenfalls zur Masse geben Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den „Teig“ ca. 60min ruhen lassen.
6. Dann in gebutterter Klarsichtfolie und Alufolie zu ca. 5 cm dicken „Würsten“ formen und ca. 30min. in siedendes Wasser geben.
7. Danach auspacken, in Scheiben schneiden und in Butter ausbacken.
8. Danach den Blumenkohl säubern und in kleine Röschen teilen.
9. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und den Blumenkohl ca. 20min. weichkochen.
10. Die Flüssigkeit abgießen, den Blumenkohl in einen Mixer geben und mit Butter und Sahne zu einer Mousse verarbeiten.
11. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Vanille und Worcestersauce abschmecken.
12. Nun die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Mit Butter und Zucker einen Karamell herstellen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenschalen, sowie die Kerngehäuse dazugeben, um einen Birnensud herzustellen.
13. Anschließend die Birnenteile herausnehmen und die Birnenstückchen in dem Sud garkochen.

14. Mit geriebenem Ingwer kräftig abschmecken.
15. Pfifferlinge in gerösteten Speckwürfel anbraten und als Deko warmstellen.
16. Kurz vor dem Servieren mit geschmolzener Butter verfeinern.