

Reh I Kürbis I Piment

für 2 Personen

Zutaten:

400 g ausgelöster Rehrücken
2 kleine Minikürbisse (Jack Be Little oder Mini-Hokkaido)
150 braune Champignons
1 Zweig Rosmarin
10 Pimentkörner
3 Stängel Koriander
3 Stängel Minze
100 g Hokkaido ausgehöhlt
80 ml dunklen Portwein
30 ml Sahne
1 Espressolöffel Ketchup Manis
1 Knoblauchzehe
Zucker, Salz, Cayenne
etwas Butter
etwas Olivenöl
1 Limetten
1 Apfel
1 halbe rote Zwiebel
Saltflakes

Kürbissalat:

1 Hälfte von dem ausgehöhlten Hokkaido mit dem Sparschäler (gern auch mit dem Gemüsehobel) in Streifen ziehen.
Darüber Limettenabrieb und Saft der Limette. Etwas Zucker, Salz und Cayenne (würzen wie beim Krautsalat). Nun den Salat richtig durchkneten, damit die Struktur vom Kürbis bricht und mit der Hand richtig vermengen. Nun den Apfel (grob) und die Kräuter klein schneiden und in gleicher Menge dazu geben. Erst zum Schluss, nach Gusto etwas Olivenöl darüber, nochmals vermengen und gegebenenfalls nachwürzen. Fertig.

Gefüllte Minikürbisse;

Minikürbisse halbieren und sanft aushöhlen. Nun die Kürbisse kopfüber auf den Gitterrost setzen und 15 Minuten bei 180 Grad garen. Nebenher Champignons halbieren und scharf in einer Pfanne anbraten. Wenn sie Farbe genommen haben, geschwind eine Flocke Butter, Pfeffer, Salz, Cayenne, Zucker und Hauch Knoblauch hinzufügen. Richtig durchschwenken und nach Belieben mit kleinen Zwiebelwürfelchen verfeinern. Anschließend in die gegarten, mit Zucker, Salz und Cayenne (nach dem Garprozess) gewürzten Minikürbisse füllen.

Rehrücken:

Die Pimentkörner in der Pfanne ohne Fett anrösten. Einen Zweig Rosmarin dazu. Danach den Rehrücken kurz, mit wenig Fett von allen Seiten anbraten. Bei 180 Grad maximal 5

Minuten in den Ofen. Dann mindestens 20 Minuten bei etwa 70 Grad Ober- und Unterhitze das Reh entspannen lassen. Nebenher bereiten wir die Soße zu. In der heißen Pfanne, in der das Reh und die Pimentkörner angeröstet wurden, den Portwein eingießen und leicht reduzieren, Ketchup Manis und Sahne dazu. Dieses Gemisch so reduzieren bis es schön dunkel und sämig geworden ist. Pfanne auf die Seite und den Inhalt dann als Soße verwenden.

Teller anrichten und Reh mit grobem Salz würzen. Fertig.