

Rehrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Ofenkürbis und Kartoffelroulade (für 4 Personen) **von Jens Becker/ Küchenchef Hotel Elbschlösschen**

für den Rehrücken

600g Rehrücken pariert

Salz, Pfeffer, Zucker

Rosmarin, Thymian

Rapsöl

Zubereitung:

~ Rehrücken mit Salz und etwas Zucker würzen

~ Rehrücken in heißer Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten anbraten

~ Rosmarin und Thymian zugeben

~ Rehrücken aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen

~ Rehrücken, Rosmarin und Thymian auf ein Backblech und bei 80°C in den vorgeheizten Backofen geben

~ wenn er im Kern 54°C erreicht (mit Thermometer) hat aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einpacken, 10 Minuten ruhen lassen

für die Sauce

4 Schalotten in feine Würfel geschnitten

2 EL Preiselbeeren

Abrieb von 1 Orange

Saft von 2 großen ausgepressten Orangen

250ml trockenen Rotwein

ca.100-150g kalte Butterwürfel

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

~ Schalottenwürfel in der Pfanne vom Rehrücken glasig anschwitzen

~ mit Rotwein ablöschen, um die Hälfte reduzieren lassen

~ Preiselbeeren und Orangensaft zugeben und auf gewünschte Menge einköcheln

~ mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen, Orangenabrieb zugeben

~ zum Schluss Sauce mit den Butterwürfeln binden und nicht mehr kochen lassen

für den Ofenkürbis

1 kleiner Hokkaido-Kürbis entkernt und in fingerdicke Spalten geschnitten

Olivenöl

Rosmarin, Thymian je 2 große Zweige

6 Zehen Knoblauch angedrückt

2 Zimtstangen

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

~ Kürbis auf ein Backblech geben, mit Salz Pfeffer, Zucker, Olivenöl marinieren

~ Kräuter, Knoblauch, Zimtstangen zugeben, mit Alufolie abgedeckt bei 150°C für ca. 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben

für die Kartoffelroulade

800g mehlig kochende Kartoffeln, 30g Mehl

2 Eier, 1 TL Backpulver, Salz, Muskat, 2 EL Milch

1kg durchwachsener Speck

2 EL Semmelbrösel, 1l Klare Fleischbrühe

~ Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse geben

~ Mehl, Eier Backpulver und Salz zugeben, die Milch langsam einarbeiten und einen geschmeidigen Teig zubereiten

~ Den Speck in feine Würfel schneiden und knusprig braten – abtropfen und abkühlen lassen

~ Den Teig zu einem 1cm dicken Quadrat ausrollen, die Speckwürfel und die Semmelbrösel darauf verteilen, die Teigplatte aufrollen.

~ Die Fleischbrühe auf 90°C erhitzen, die Kartoffelrouladen 20min in der Brühe gar ziehen lassen