



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



REHRÜCKEN

Ein Rezept aus dem Atelier



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

Rehrücken

720	Gramm	Kalbsbäckchen,
4	Stück	parierter Rehrücken
		(à 80g Rohgewicht)
1	Stück	Butter
3	Zweige	Thymian
1	Teelöffel	Wildgewürz aus:
12	Stück	Wacholderbeeren
1	Stück	Lorbeerblatt
6	Stück	Pimentkörner
2	Stück	Nelken
8	Stück	Koriandersamen
10	Stück	schwarze Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer

Pfifferlings-Tapenade

100	Gramm	Pfifferlinge,
		gesäubert
1	Stück	Schalotte,
		fein gewürfelt
1	Stück	Knoblauchzehe,
		fein geschnitten

Topinamburpüree

500	Gramm	Topinambur,
		geschält & fein
		geschnitten
150	Gramm	Geflügelfond
150	Gramm	Sahne
150	Gramm	Milch
	etwas	Salz
	etwas	Butter

Boudin Noir Praline

720	Gramm	Kalbsbäckchen
200	Gramm	Boudin Noir,
		gepellt
2	Stück	Schalotten,
		fein gewürfelt
1	Stück	Breaburn Apfel,
		geschält
100	Gramm	Apfelsaft
50	Gramm	Sahne
	etwas	Gewürzsalz
	etwas	Pfeffer



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

Apfelglasur

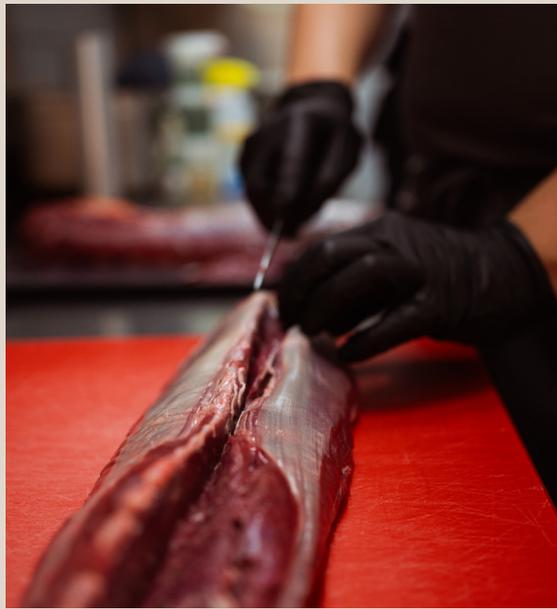
1	Liter	klarer Apfelsaft
1	Teelöffel	schwarzer Pfeffer
1	Stück	Lorbeerblatt
2	Stück	Piment
1	Teelöffel	Koriander
45	Gramm	vegetarische Gelatine

Rehsauce

300	Milliliter	Rehsauce
20	Gramm	Crème de Cassis
1	Teelöffel	Wildgewürz
10	Gramm	Chartreuse
50	Gramm	Butter, gewürfelt

Pfeffersauce

50	Gramm	Schalotten
25	Gramm	Staudensellerie
10	Gramm	weißes vom Lauch
10	Gramm	Champignons
20	Gramm	Madagaskar Pfeffer
50	Milliliter	Pflanzenöl
20	Gramm	Butter
20	Milliliter	Noilly Prat
20	Milliliter	weißer Portwein
20	Milliliter	Sahne
300	Milliliter	Geflügelbrühe
		Salz



ZUBEREITUNG

Rehrücken:

Die Rückenstücke gründlich mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas geklärter Butter scharf anbraten.

Im Ofen rosa garen und ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren den gegarten Rehrücken in schäumender Butter mit etwas Wildgewürz nachbraten.

Pfifferlings-Tapenade:

Die Pfifferlinge scharf anbraten und aus dem Topf nehmen.

Die Schalotten und den Knoblauch andünsten.

Die Pfifferlinge wieder in den Topf geben und mit Sake ablöschen.

Mit Geflügelfond auffüllen und weichkochen.

Die Pfifferlinge abseihen und grob mixen. Mit Chardonnayessig, Zucker und Gewürzsalz abschmecken.

Topinamburpüree:

Topinambur in etwas Butter andünsten und würzen. Bei mittlerer Hitze mit den Flüssigkeiten weichkochen.

Den Topinambur abseihen und mit etwas Butter fein mixen.

Nochmals abschmecken.



ZUBEREITUNG

Boudin Noir Praline:

Die Schalotten und Äpfel andünsten, dann die Blutwurst dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit Apfelsaft ablöschen und Sahne hinzufügen.

Kurz köcheln lassen und abschmecken.

Mit dem Mixer fein mixen und in eine Silikonform geben und einfrieren.

Apfelglasur:

Alle Zutaten außer der vegetarischen Gelatine aufkochen und auf 900 g reduzieren. Anschließend die Flüssigkeit weiter reduzieren.

Die vegetarische Gelatine in die heiße Flüssigkeit rühren und etwa 1 Minute köcheln lassen.

Die Boudin Noir Praline in die 70°C heiße Apfelglasur tauchen und glasieren.

Rehsauce:

Die Rehsauce aufkochen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Alles passieren und bei Bedarf mit etwas Salz nachwürzen.



ZUBEREITUNG

Pfeffersauce:

Den Pfeffer in dem Öl bei 60°C anschroten und 25 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse in der Butter farblos anschwitzen und mit dem Essig und dem Alkohol ablöschen und fast komplett reduzieren.

Einen EL gerösteten Pfeffer hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Auf ein Drittel reduzieren und die Sahne hinzufügen. Einmal aufkochen, passieren und im Mixer aufmischen. Mit Pfefferöl und Salz abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Nocke Selleriepüree auf den Teller geben. Die Pfifferlings-Tapenade in Form bringen und auf dem Teller platzieren. Den glacierten Boudin Noir auf dem Teller platzieren. Die sautierten Pfifferlinge anrichten. Die beiden Saucen auf den Teller geben und das Fleisch zurechtschneiden und auf die Rehsauce drapieren.



BAYERISCHER HOF



Viel Spaß beim Kochen & Gestalten

wünschen Ihnen Küchenchef
Anton Gschwendtner & Sous
Chef Matthäus Falk