

Reh mit Rotkohl und Wacholder-Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

REH

1 Rehrücken mit Knochen
jeweils ein Zweig Rosmarin & Thymian
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
etwas Öl
Salz & Pfeffer
Preiselbeermarmelade (aus dem Glas)

REHJUS

gehackte Knochen & Abschnitte vom Auslösen
1 Karotte
1 Zwiebel
1 kleiner Sellerie
200 ml Rotwein
200 ml Wildfond
200 ml Wasser
1 El Tomatenmark
2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
2 Pimentkörner
1 EL Honig
Salz & Pfeffer
etwas Öl

WACHOLDER-JOGHURT

250 g Joghurt
1 EL Wacholder, gemahlen
etwas Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer

ROTKOHL SALAT

250 g Rotkohl
1 EL Rapsöl
1 EL Essig
etwas Honig
Salz und Pfeffer

ROTKOHL KARAMELLISIERT

1/2 Rotkohl
100 ml Rotwein
1 EL Honig
1 EL Butter
1 EL Rehjus
Salz & Pfeffer



Bild: Jens Trocha/MDR

Zubereitung

Die **Filets** aus dem Rücken auslösen und putzen (Knochen aufheben). In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin die Filets von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter, Kräuter und Knoblauch zugeben und auf eine Kerntemperatur von ca. 55 bis 59 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für **Rehjus** Knochen sowie grob gehacktes Gemüse in einem Soßentopf mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Wein, Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und für ca. zwei Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb/Tuch gießen, in einen Topf geben und einreduzieren, bis eine Bindung entsteht. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl für **Salat** der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden. Gut mit Öl und Essig vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Rotkohl in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne Honig und Butter goldgelb **karamellisieren Rotkohl** zugeben, mit Wein ablöschen und ca. 5 Minuten garen lassen. Rehrücken unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Joghurt im Tuch ablaufen lassen. Mit Wacholder und Gewürzen aufrühren.

Robins Tipp zum Anrichten

Rotkohlsalat und den gebratenen Rotkohl in kleinen Portionen auf die Teller aufteilen. Den Rehrücken in Medaillons schneiden und mittig auf die Teller legen. Den Joghurt in Nocken auf die Teller platzieren und das Ganze mit Jus beträufeln.