

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Rehrücken in Kaffee-Gewürzmilch pochiert



Zutaten:

- 400 g Rehrücken
- 100 g Kaffeebohnen
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 2 Stk. Orangen
- 1 Stange Zimt
- 3-4 Kapseln Kardamom
- 2 EL Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Kopf Spitzkohl
- 2 Stk. Äpfel, rot
- 100 g Cashewkerne

Zubereitung:

Kaffeebohnen in einem Topf ohne Fett rösten, mit der Sahne ablöschen und das Aroma kurz ausziehen lassen. Mit Milch auffüllen, Orangenabrieb, Zimt und Kardamom zugeben, herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen, Rehrücken hineinlegen, vom Herd nehmen und abgedeckt ziehen lassen.

Den gegarten Rehrücken aus der Kaffee-Gewürzmilch nehmen, trockentupfen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter ringsum nachbraten.

Cashewkerne auf einem Blech im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Apfelspalten in einer Pfanne ohne Fett rösten, den Spitzkohl zugeben, kurz mit anrösten, durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer zugeben und einen Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen. Zuletzt die Cashewkerne zugeben, kurz durchschwenken und nochmals abschmecken.

Apfel-Spitzkohl samt Cashewkernen auf zwei Tellern verteilen und den in Tranchen geschnittenen Rehrücken darauf anrichten.

Extra-TIPP:

Karamellierte Macadamianüsse mit Pfeffer und geraspelter Kaffeebohne

Zutaten:

- 200 g Macadamianüsse (geschält, roh, ungesalzen)
- 2 EL Zucker (evtl. brauner Zucker, bzw. Muscovadozucker)
- 1 Schuss Wasser
- Melange Noir (grobe Pfeffermischung) oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Kaffeebohnen (zum Reiben)

Zubereitung:

Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa 12 bis 15 Minuten rösten.

Den Zucker mit dem Wasser in einer Pfanne aufkochen lassen. Die Nüsse hinzugeben und unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis sich eine weiße Schicht um die Macadamianüsse bildet. Anschließend sofort auf ein Backblech geben, mit Pfeffer und geraspelten Kaffeebohnen bestreuen und vorsichtig die einzelnen Nüsse separieren.