



Hauptspeise: Maria Groß

Reh - Thymian - Mandel

Zutaten für 2-4 Personen

Für das Gemüse: Einige Topinamburknollen und die Kartoffeln jeweils ungeschält in Salzwasser garen.

3-4 Knollen Topinambur
8 rote Kartoffeln Die Kartoffeln abgießen, längs halbieren und nach Geschmack mit Kreuzkümmel und Nelken würzen.

Kreuzkümmel

Nelken

100 g Schwarzwurzel gekocht Die Topinambur ebenfalls abgießen und der Länge nach halbieren, zusammen mit der Schwarzwurzel in Butter anbraten. Salzen und würzen.

Butter zum Anbraten

Für das Topping: Das Pumpernickel und die Amarettini mit etwas Fleur de Sel und Gewürzen nach Geschmack in einem Mixer fein mixen.

100 g Pumpernickel

Handvoll Amarettini

Fleur de Sel

Für das Reh: Den Rehrücken in Butter scharf anbraten. Anschließend das Reh mit einem Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.

500 g Rehrücken

100 g Thymian

200 ml Madeira

Sojasauce

200 ml Sahne

In die Bratpfanne etwas Sojasauce und Madeira geben, um eine Sauce zu erstellen. Mit einem Schuss Sahne abbinden und mit Thymian würzen.

Die Steinpilze und etwas rohe Topinambur in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl und Salz würzen. Das angeröstete Gemüse darüber geben und die Sauce darauf verteilen.

3-4 Steinpilze

1 Knolle Topinambur

Öl

Sea Salt (Pyramidensalz)

Das Reh in dem Topping wenden und erneut bei etwa 170 Grad für etwa 5 Minuten in den Ofen geben (mit der Temperatur etwas spielen, denn jeder Ofen ist anders!). Anschließend mit reichlich Butter kurz in der heißen Pfanne anbraten.

100 g Mandelblättchen

100 g Butter

In Scheiben geschnitten auf das Gemüse legen. Das Ganze mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Wer es nicht so „blutig“ mag, kann die Scheibe erneut in die heiße Pfanne legen.