

Rehrücken in Rotweinsauce mit Zimtpolenta

ca. 600 g zugeputzter Rehrücken
5 EL Rotwein
1 Zweig Rosmarin
3 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zimtpolenta

½ l Milch
eine Prise Salz
frisch geriebene Muskatnuss
120 g Polentagrieß
1 Msp. Zimt, gemahlen
30 g Butter
1–2 EL Obers

Rotweinsauce

1 Bund Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten und Lauch), klein geschnitten
250 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 EL Kaffeebohnen, grob gemörsert
125 ml Wildfond (im Handel erhältlich)
ein paar Abschnitte vom Rehrücken
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker
1 EL kalte Butter, gewürfelt



Die fertig zugeputzten Rehrückenfilets am Vortag in eine Marinade aus Rotwein, Rosmarin, Wacholderbeeren und Olivenöl einlegen. Dies kann auch schon zwei Tage vorher geschehen, das Fleisch wird dadurch zarter und aromatischer.

Den Grill auf ca. 170 °C indirekter Hitze vorheizen. Das eingelegte Filet aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf den Bratenkorb legen und 15–20 Minuten bei indirekter Hitze mit Deckel grillen. Die Kerntemperatur beim rosa Rehrücken beträgt 56 °C. Kurz vor Garende das Filet 2 Minuten von jeder Seite direkt grillen, damit es das typische Grillmuster erhält. Danach 5 Minuten warm halten.

Für die Polenta die Milch aufkochen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Polentagrieß einrühren und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren aufquellen lassen. Zimt hinzufügen und Butter sowie das Obers einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Für die Soße die Abschnitte vom Rehrücken in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.

Das Wurzelgemüse dazugeben und weiterrösten. Anschließend Tomatenmark hinzugeben, mit ein wenig Mehl stauben und mit dem Rotwein und dem Wildfond aufgießen. Die Kaffeebohnen und die Gewürze zur Soße geben. Bei mittlerer Hitze reduzieren lassen, bis sie dickflüssig ist. Abseihen, nochmals abschmecken und mit Butter binden.

Die Polenta auf dem Teller anrichten. Die Rehrückenfilets portionieren und daraufsetzen. Zart mit der Soße beträufeln.

Karamellierte Bananen mit Rumobers

Zutaten für 6 Personen:

6 große Bananen, gewaschen

4 EL Zucker

2 EL Kokosnussraspeln

abgeriebene Schale einer
unbehandelten Orange

Rumobers

300 g Obers

2 EL Zucker

1–2 EL Rum

Öl zum Bestreichen

Ein Backblech mit etwas Öl bestreichen und beiseite stellen.

In einem Topf 4 EL Zucker in 2 EL Wasser langsam erhitzen und auflösen. In 6–8 Minuten zu goldgelbem Karamell kochen. Von der Kochstelle nehmen, Kokosnussraspeln und Orangenschale unterrühren. Das flüssige Karamell auf das eingeeölte Backblech gießen und erstarren lassen. Dann in Stücke brechen und im Mixer zerkleinern.

Das Obers mit dem restlichen Zucker steif schlagen, Rum vorsichtig unterrühren. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit dem Karamell-Kokos- Pulver bestreuen. Bei mittlerer direkter Hitze von 140 °C mit Deckel 5 Minuten auf der Schnittseite grillen, bis das Pulver geschmolzen und golden ist. Die karamellisierten Bananenhälften noch warm zusammen mit dem Rumobers servieren.

