

IM KOCHOLYMP



BENOÎT VIOLIER

Gebratener Rehrücken mit Sauce Diane

Zubereitung

Den Rehrücken würzen, auf beiden Seiten entlang des Wirbelknochens mit einem Messer zweimal einstechen. Die Rippenknochen sauber abkratzen und in Alufolie packen. Die Filets mignons auslösen und zu einer anderen Verwendung aufbewahren.

In gusseisernem Bräter 1 dl Erdnussöl erhitzen, den Rehrücken von allen Seiten gut anbräunen. Das verbrauchte Öl ersetzen, die aromatische Garnitur begeben. Den Rücken beidseits längs, entlang der Wirbelknochen, mit einem Messer öffnen. Den Bräter in den 220 Grad heißen Ofen schieben.

Nach 8 Minuten die frische Butter zugeben und das Fleisch gut begießen, vor allem die schmale untere Seite des Rückens. Bei einer Temperatur von 42 Grad in der Fleischmitte herausnehmen, mit Alufolie abdecken, auf eine Platte geben und rund 20 Minuten ruhen lassen. Mit Thymianschalotten* bestreuen, mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Serviervorschlag: Die zwei Rückenfilets mit einem Löffelrücken ablösen, in nicht zu dünne Medallions oder in Filetstücke schneiden. Etwas grobes Salz auf die Schnittstellen geben. Getrennt mit einer Sauce Diane** servieren.

* Thymianschalotten: 200 g Schalotten fein geschnitten, 5 g getrockneter Thymian, 100 g Butter, 2 g Mignonette-Pfeffer, Salz. Die Schalotten 20 Minuten bei milder Hitze in Butter dünsten, die Butter muss hell bleiben. Thymian und Pfeffer begeben, salzen und bereitstellen.

** Sauce poivrade/Diane: 60 g Butter, 50 g Karotten und 50 g Zwiebeln gewürfelt, 50 g Schalotten fein geschnitten, 50 g gesalzene Speckwürfelchen, 2 g frische Thymianblättchen, ½ Lorbeerblatt, 1 EL Mignonette-Pfeffer, 1 dl Weinessig, Rotweinsteinmarade, Wildjus, 20 g Blut, 20 g Rahm, 1 KL Weissweinessig, 20 g Butter.

Alle Zutaten in der Butter andünsten, 15 Minuten köcheln, mit Weinessig ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Auffüllen mit 1 dl gekochter Rotweinsteinmarade und 5 dl Wildjus. 20 Minuten kochen, durch ein Tuch passieren. Zum Schluss (nicht mehr kochen!) Blut, flüssigen Rahm und Weissweinessig unterrühren, mit 20 g Butter montieren, abschmecken und mit etwas Cognac verfeinern.

Für die Sauce Diane noch 3 EL Trüffel gehackt, 1 EL Madeira und 3 EL geschlagenen Rahm einarbeiten.



Benoît Violier
Restaurant de l'Hôtel de Ville
1023 Crissier
19/20 Punkte Gault Millau
www.restaurantcrissier.com

Zeitangaben:

Vorbereiten: 30 Minuten
Garzeit: 12 bis 18 Minuten

Zutaten:

1 längs ausgelöster Rehrücken vom jungen Tier, pariert

Für Garnitur:

100 g Schalotten geschält, in Ringe geschnitten
60 g Karotten und 60 g Zwiebeln als Röstgemüse
1 Knoblauchzehe halbiert
20 g Thymianzweiglein
2 Lorbeerblätter
4 Salbeiblätter
4 Wacholderbeeren zerdrückt
Gewürzsalz nach Belieben
2 dl Erdnussöl
100 g frische Butter

Text: Benoît Violier/Elsbeth Hobmeier
Foto: P. M. Delessert

Die Küche des europäischen Haarwildes

380 Seiten, über 500 farbige Aufnahmen
Einband: gebunden
Format: 23 cm x 30 cm
ISBN 978-2-940418-53-4
Verlag: Weber Verlag, Thun/Gwatt
Preis: Fr. 98.–

