



Rehrücken mit Zitronen-Nougat-Hollandaise und Rote-Bete-Chips

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Pflanzenöl, 400 g rote Bete, Meersalz, 1 Bio-Zitrone, 1 Msp. Safranfäden, 6-8 Pfefferkörner, 1 Schalotte, 3-4 EL Apfelessig, 40 g weißer Nougat, 250 g Butter, 4 Eigelb, Salz, 800 g Wildmedaillons, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen. Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Scheiben portionsweise ins heiße Öl geben und in etwa 2-4 Minuten knusprig ausbacken. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Saft und Abrieb mit dem Safran in ein kleines Gefäß geben und beiseite stellen. Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen, Schalotte abziehen und klein würfeln, beides mit dem Essig und 80 ml Wasser zum Kochen bringen und auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nougat klein schneiden. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, bis die Molke zu Boden sinkt und die Butter klar wird. Anschließend durch ein feines Sieb geben und die klare Butter auffangen. Lauwarme Pfeffer-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel geben. Eigelbe dazu geben. Die Schüssel auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen und mit einem Schneebesen zu einem dickcremigen Schaum aufschlagen. Das kann einige Minuten dauern und die Schüssel soll dabei das Wasser nicht berühren. Die Schüssel vom Topf nehmen, die geklärte Butter in einem sehr dünnen Strahl unterschlagen. Mit Salz abschmecken, Zitronen-Safran-Saft und Nougat unterheben, beiseite stellen und ab und zu mit einem Schneebesen umrühren.

Die Wildmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf der mittleren je nach Dicke des Fleisches 5-8 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in Alufolie wickeln.

Fleisch aus der Folie nehmen und mit den Chips und der Sauce Hollandaise anrichten.