

Reh -Kakaobohnenstrudel/Williamsbirne/Cranberries

Kategorie

Fleisch

Portionen

Datum

Zutaten

2	EL	Kakaobohnenbruch	
100	g	Strudelteig	mit Kakaopulver
1	Spritzer	Birnengeist	
2	EL	Gänselebersauce	
1	g	Agar Agar	
1	Blatt	Gelatine	
0,2	l	Apfelsaft	
8	EL	Selleriepüree	
4	EL	Kartoffelpüree	
2	Stck.	Birnen	
6	EL	Rehjus	
400	g	Spitzkohl	
1	EL	Cranberries	eingekocht



bildname: reh-kakao

Zubereitung

Die Birnen, schälen und in Würfel schneiden. Im Apfelsaft mit dem Agar-Agar aufkochen und mit etwas Birnengeist und Piment abschmecken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und in ein flaches Gefäß abfüllen. Auskühlen. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in etwas Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Strudelteig hauchdünn ausrollen (ziehen) und dann mit dem Kakaobohnenbruch bestreuen. Ein kleines Backpapierröllchen mit Streifen vom Strudelteig umwickeln und bei 180°C 12 Minuten backen. A la minute mit Kartoffelpüree, Birnenragout und Cranberries füllen. Den Birnengelee in Würfel schneiden und auf 65°C erhitzen. Das Reh mit Salz und Quatre Epices würzen, in einer Pfanne braten und 2 Minuten in den auf 170°C vorgeheizten Ofen schieben. 4-5 Minuten ruhen lassen und dann alles anrichten.



