

## Rehrücken mit Orangen-Gewürzjus und Feigenpolenta

**Kategorie** Hauptgericht **Portionen** **Datum** 30.04.2009

### Zutaten

60	ml	Portwein	
2	Stck.	Orangen	
6	Stck.	Feigen	
60	ml	Creme de Cassis	
500	g	Broccoli	
100	g	Polenta	mittlere Körnung
200	ml	Wasser	
100	ml	Sahne	
2	EL	Sesamöl	
480	g	Rehrücken	schier
1	EL	Sesamöl	
1	Zweig	Thymian	
60	ml	Rotwein	
50	ml	Holundersaft	
0,2	l	Rehjus	
4	Stck.	Korianderkörner	
6	Stck.	Pfefferkörner weiß	
4	Stck.	Wacholderbeeren	
2	Stck.	Kardamomkapseln	
1	Stck.	Sternanis	
1	Stck.	Lorbeerblatt	
20	g	Schalotten	Wüfel



### Zubereitung

bildname: rehruecken

Den Rehrücken salzen und mit Quatre Epices würzen. Von allen Seiten anbraten und für 2 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben. Kurz ruhen lassen. Von der Orangenschale Zesten abziehen. Die Orangen filieren. Den aufgefangenen Orangensaft später mit zur Sauce geben. Das Wasser mit der Sahne, Kurkuma, Salz und dem Sesamöl aufkochen. Den Polentagrieß einrieseln lassen und einmal aufkochen. In vier Metallingen verteilen. 2 der Feigen halbieren und von beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Cassis ablöschen, reduzieren und dann in die Polentaringe drücken. Die Polenta auskühlen lassen und dann mit den Ringen von oben und unten anbraten. Die vier Feigen über kreuz einschneiden, mit Sesamöl und Cassis beträufeln und drei Minuten in den Ofen (195°C) schieben. Die Broccoliröschen zwei Minuten in gesalzenem Wasser abkochen. Die Schalottenwürfel und Gewürze im Sesamöl anschwitzen. Portwein, Rotwein, Orangen- und Holundersaft zugeben. Stark reduzieren. Mit der Rehjus auffüllen und 30 Minuten ziehen lassen. Passieren, Orangenfilets zugeben und servieren. Die Zesten als Garnitur auf die Feige geben.

