

# Rehrücken am Zimtspieß gebraten mit Spitzkohl und Himbeer-Essig-Jus



Für 2 Personen

## ZUTATEN

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| 3 Zimtstangen                                    | ½ TL Puderzucker               |
| 6 küchenfertige Medaillons vom Rehrücken (à 40g) | ¼ Kopf Spitzkohl               |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer     | 2 Schalotten                   |
| 1 EL Butterschmalz                               | 25 g Speck                     |
| 1 ½ EL Butter                                    | 50 ml cremiger Aceto balsamico |
| ½ TL Zimtpulver                                  | 50 ml Kürbiskernöl             |
| ½ unbehandelte Orange                            | 45 g flüssiger Honig           |
| 60 g Cashewkerne                                 | 6 Himbeeren (frisch oder TK)   |

## ZUBEREITUNG

Jede **Zimtstange** der Länge nach halbieren und jeweils **1 Rehrückenmedaillon** daraufspießen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

½ EL **Butterschmalz** in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Rehrückenmedaillons darin von allen Seiten anbraten, auf einen Teller legen und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten rosa garen.

Kurz vor dem Anrichten **1 EL Butter** in einer Pfanne aufschäumen. Die aufgespießten Rehrückenmedaillons darin mit dem Zimtpulver und der fein geriebenen **Orangenschale** 1-2 Minuten aromatisieren.

½ EL **Butter** in einer Pfanne erhitzen und die **Cashewkerne** darin bei geringer Hitze unter ständigem Rühren braun braten; mit etwas Pfeffer und dem **Puderzucker** bestreuen, den Puderzucker karamellisieren lassen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Strunk des **Spitzkohls** großzügig ausschneiden und das äußere Spitzkohlblatt entfernen. Die Blätter in feinste Streifen schneiden. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Die Spitzkohlstreifen darin 1-2 Minuten bissfest blanchieren, anschließend durch ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und in feinste Würfel schneiden. ½ EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Schalotten- und Speckwürfel darin anschwitzen. Den blanchierten Spitzkohl zu der Schalotten-Speck-Mischung in den Topf geben, kurz anschwanken und mit 1 Prise Salz würzen.

Den Aceto Balsamico mit dem Kürbiskernöl und dem Honig sowie reichlich schwarzem Pfeffer in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze langsam erwärmen, dann zu einer gebundenen Emulsion verrühren. Bei Bedarf mit 1 Prise Salz abschmecken. Die Himbeeren vorsichtig halbieren und in die Emulsion legen.

Zum Anrichten den Spitzkohl auf 2 Teller verteilen und geröstete Cashewkerne drüber streuen. Die Rehmedaillons am Zimtspieß auf den Spitzkohl setzen. Die Zimt-Orangen-Bratbutter auf die Medaillons träufeln, die lauwarme Balsamico-Pfeffer-Emulsion um den Spitzkohl träufeln und die halbierten Himbeeren hineinsetzen.

**Guten Appetit!**