



**Hauptspeise: Cornelia Poletto**

## **Rehrücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat und Lakritzsoße**

**Zutaten für vier Personen**

### **Für den Birnen-Bohnen-Speck-Salat:**

1 kg lila Kartoffeln  
6 Scheiben Baconspeck  
4-5 EL Zucker  
3 Birnen  
Birnenessig (oder anderen  
Fruchtessig)  
Salz  
Pfeffer  
½ Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

### **Für den Rehrücken:** 600 g Rehrücken einige Zweige Thymian Butter Salz

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

### **Für die Soße:** 2-3 rote Zwiebeln Frische Kräuter Pfeffermischung 200 g getrocknete Pflaumen etwas Lakritz Rotwein Portwein Kaffeelikör Wildfond

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.