

# Rehrückenfilet im Sud weihnachtlicher Gewürze 4 Personen

---

600 g Pariertes Rehrückenfilet

Salz und Pfeffer

## Für den Sud

0,5 l	Wasser
1/2 Eßl.	Five Spice
3 Stück.	Sternanis
3	kleine Zimtstangen
50 g	Zucker
200 g	Süße Sojasauce ( Ketjap Manis)
20 g	Reisessig
100 g	Sojasauce

## Zubereitung

Alles zusammen aufkochen und in den auf ca. 70 bis 80 Grad abgekühlten Sud das Rehfilet 10 bis 12 Minuten pochieren.

Als Beilage haben wir verwendet:

Rosenkohl, geputzt, in Salzwasser blanchiert und abgeschreckt, in Butter angeschwitzt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Rosenkohlblätter die genauso bearbeitet wurden wie der Rosenkohl.

Mini Rote Bete schälen und vierteln.

Im eigenen Saft blanchieren (von einer großen Rote Beete im Entsafter herstellen) und darin auch erwärmen.

Geräuchertes Apfelpüree, hergestellt aus Gravensteier oder Berlepsch Apfel.

Wir kochen ein normales Püree und geben mit einer Smoke Gun Rauch darauf.

Alternativ kann man wenig geräucherten Speck beim Püree mitgaren.

Als Sauce ein wenig von dem Sud in dem das Reh geschmort wurde.

**Tipp:** Der Sud kann mehrmals verwendet werden.

Er eignet sich auch hervorragend für andere Wild-, Wildgeflügel-, sowie Rindfleischgerichte.