



## Rezept Reh & Moos

4 Personen

### Rehrücken

1 Rehrücken ohne Knochen

Je 1 EL Thymian, Rosmarin, Lavendel, Kerbel, Schnittlauch

Grobes Inka Salz

Tasmanischer Bergpfeffer

60 g Butter

2 Knoblauchzehen

Rehrücken parieren, 150 g Stücke portionieren, Kräutermischung und Pfeffer vermengen, das Reh darin wälzen, die Enden zusammenbinden, im *Sous Vide Gerät* bei 52 Grad 45 Minuten garen.

Zuhause können Sie dafür einen Bratbeutel benutzen und diesen bei 60 Grad im Ofen 35 Minuten lang garen. Aus der Folie nehmen, eine Pfanne mit Butter und Knoblauch aufstellen, den Rehrücken darin anbraten und mit der Butter arosieren. Anschließend aufschneiden und mit dem Inka Salz würzen.

### Topinambur-Zirben-Püree

150 g Zirbenspäne

500 g Topinambur

150 ml Milch

150 ml Wasser

30 g Butter

Zirbenessig

Salz, Pfeffer, Muskatblüte

Die Zirbenspäne mit dem Wasser und der Milch langsam aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 2 ½ Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen, die geschälten Topinambur in kleine Stücke schneiden und im Zirbenfond mit Salz weichkochen lassen anschließend im Thermomix mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Zirbenessig zu einem feinem Püree verarbeiten und mit der kalten Butter montieren.



### Moosponge

100 g Eiklar  
100 g Eigelb  
40 g unraffiniertes weißer Zucker  
1TL Backpulver  
75 g Mehl, griffig  
75 g Petersilienpüree (*Hierzu einfach 1 Bund Petersilie mit wenig Öl im Standmixer fein mixen*)  
Salz, Pfeffer  
SOSA Moosaroma

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und durch ein feines Spitzsieb passieren.  
In einen Sahnesiphon mit zwei Gas- und einer Soda-Kapsel geben und 1 Stunde ruhen lassen.  
Einen Einwegbecher zu 1/3 mit der Masse füllen und 30 Sekunden in der Mikrowelle bei voller Leistung backen.

*Was passiert dann? Nur aus dem Becher nehmen oder muss der Becher aufgeschnitten werden?  
(von wg. "Einwegbecher")*

### Moosmayonnaise

1 Eigelb  
10 ml Champagneressig  
Salz, Pfeffer  
100 ml Traubenkernöl  
100 ml Hanföl  
½ TL Dijon Senf  
30 g Petersilie  
30 g frisches grünes Moos

Das Moos mehrmals waschen und von der restlichen Erde befreien. Die Petersilie und das Moos mit dem Öl im Thermomix fein mixen. Die restlichen Zutaten separat verrühren und mit dem Moos-Öl zu einer Mayonnaise verarbeiten.

### Zum Servieren:

Rehjus und Moosponge mit Moosmayonnaise auf einem Teller platzieren, mit Shiso green, essbaren Blüten und Kohlsprossenblättern dekorieren.