

## Rentierücken im Kräutermantel an Kürbismousse mit Schalotten-Pilz-Cones

- Ein Rezept aus der Küche des Panorama-Restaurants OSMAN30 -

<b>Rentierücken</b> 600 g Rentierücken Hagebuttenmarmelade oder – paste Öl, Salz, Pfeffer	Rentierücken in Öl von allen Seiten scharf anbraten und anschließend mit Hagebuttenmarmelade oder -paste bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 6 - 8 Min. rosa garen.
<b>Kräutermantel</b> ca. 20 g Rosmarin ca. 20 g Thymian ca. 30 g Estragon ca. 30 g Blatt Petersilie ca. 80 g Weißbrotkrumen	Die Kräuter zupfen und mit 80 g Weißbrotkrumen (Mie de Pain) im Küchenmixer fein zerkleinern. Die Mischung auf einem großen Blech verteilen, bei Zimmertemperatur trocknen und den fertig gebratenen Rentierücken darin wenden, so dass alle Seiten gut bedeckt sind.
<b>Hagebuttenjus</b> ca. 40 g Schalottenwürfel ca. 20 g Butter ca. 40 g getrocknete Hagebutten ca. 50 g Hagebuttenmarmelade oder -paste ca. 150 ml Portwein ca. 200 ml Bratenjus	Fein gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten, die klein geschnittenen Hagebutten zugeben und kurz anschwitzen. Jetzt mit Portwein ablöschen und alles bis zur Hälfte reduzieren lassen, dann mit Bratenjus auffüllen. Vor dem Servieren Hagebuttenpaste (oder Marmelade) zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<b>Kürbismousse</b> 400 g Hokkaido Kürbis 1 Apfel 1 kleine Süßkartoffel 50 g Schalotten 10 g brauner Zucker ca. 100ml Gemüsesud Pfeffer, Salz, Kardamom, Sternanis	Kürbis, Apfel und Süßkartoffel in grobe Würfel schneiden. Die gewürfelten Schalotten in Butter anschwitzen, dann Kürbis, Süßkartoffel und Apfel zugeben und alles kurz mit angehen lassen. Jetzt den braunen Zucker zugeben, durchmischen und mit Gemüsesud auffüllen. Mit Kardamom und Sternanis weichkochen und anschließend alles im Küchenmixer zu Mousse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<b>Schalotten-Pilz-Cones</b> (Cones = kleine Waffelhörnchen) 100 g Schalotten 50 g Kräuterseitling 50 g Shiitake-Pilze 30 g Butter 100 ml Portwein Salz, Pfeffer	Die gewürfelten Schalotten in Butter glasig dünsten, dann fein gewürfelte Pilze zugeben, anschwitzen bis alles gut Saft verloren hat. Jetzt mit Portwein aufgießen und gut reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern verfeinern. Jetzt alles in die Cones füllen und servieren.