

# Chefkoch-Rezept

Rentierücken aus dem Gewürzsud mit Haselnusscrème und Kumquats

SCALA  
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch  
Christian Hempfe  
[www.scala-jena.de](http://www.scala-jena.de)

## Zutaten Gewürzsud

½ EL 5-Gewürz-Pulver  
2 Sternanis  
3 Zimtstangen  
2 Pimentkörner  
50 g Zucker  
200 ml Sojasoße  
20 ml Reisessig  
½ l Wasser  
5 Wacholderbeeren

## Zubereitung Gewürzsud

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

## Zubereitung Rentierücken

Rentierücken abparieren und in 100 g-Stücke schneiden. Den Sud auf ca. 80°C erhitzen und die Filets hineinlegen. Nach etwa 15 Min. sollten die Stücke eine Kerntemperatur von 58°C haben.

## Zutaten Haselnusscrème

200 g Haselnüsse (geschält)  
Milch  
Cayennepfeffer  
Meersalz  
Haselnusslikör

## Zubereitung Haselnusscrème

Haselnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und mit Milch aufgießen, so dass die Nüsse gut bedeckt sind. Dann etwa 120 Min. köcheln lassen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Haselnusslikör abschmecken. Alles fein mixen. Evtl. durch ein Sieb passieren.

## Zutaten Kumquats

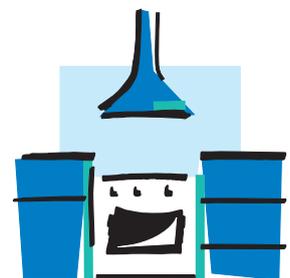
200 g Kumquats  
80 g Zucker  
300 ml Orangensaft  
20 ml Grand Marnier  
2 EL Zitronensaft  
1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
1 Sternanis

## Zubereitung Kumquats

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Kumquats vierteln, entkernen und mit in den Topf geben. Alle anderen Zutaten ebenfalls dazugeben und alles ca. 10 Min. köcheln lassen.

## Anrichten:

Die Haselnusscrème auf den Teller ziehen, Kumquats anrichten. Als Soße etwas von dem Fond mit auf den Teller legen, Rentier auflegen und dekorieren.



Peter Persch  
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra  
Telefon 056 53 919490  
[www.persch-die-kueche.de](http://www.persch-die-kueche.de)

*Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!*