

Rehrücken mit Nuss-Kräuterkruste und Hagebutten-Sauce

für 4 Personen

ZUTATEN

ca. 1,5 kg Rehrücken mit
Knochen
Olivenöl zum Backen und Grillen
1 Bund Suppengrün
2 Tomaten
100 ml Wasser
200 ml Rotwein
1 EL Fichtennadeln
Frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

2 EL Hagebutten-Mus

Für die Kräuterkruste:

120 g weiche Butter
1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL frische Thymianblättchen
2 EL fein gehackte Petersilie
½ EL sehr fein gehackte
Fichtennadeln
Abrieb von ½ Bio-Limette
100 g Paniermehl
75 g gehackte Nüsse z.B.
Haselnüsse und Pistazien
Meersalz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

Für den Süßkartoffel-Stampf:

400 g Süßkartoffeln
250 g mehligere Kartoffeln
100 ml Milch
2 EL kalte Butter
Muskatnuss
Salz



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Thermogrill vorheizen. Die Fleischstränge links und rechts der Wirbelsäule vorsichtig herauslösen, Filets ebenfalls auslösen und die Fleischteile parieren. Fleisch und die Silberhäutchen beiseitestellen. Knochen am besten mit einem Küchenbeil oder einem sehr stabilen Messer grob zerkleinern und zusammen mit den Häuten auf ein Backblech legen. Mit einem Esslöffel Öl vermengen. Die Knochen 25 Minuten bei 200 °C Thermogrill rösten.

Rehrücken mit Nuss-Kräuterkruste und Hagebutten-Sauce

ZUBEREITUNG

Suppengemüse putzen, grob zerkleinern. Tomaten vierteln. Gemüse, Wasser, Rotwein, die Fichtennadeln und Pfeffer zu den gerösteten Knochen auf das Backblech geben, im Backofen bei 95°C dämpfen. Saucenfond durch ein Passiersieb und in einen Topf gießen und circa 30 Minuten köchelnd einreduzieren.

Für die Kräuterkruste Butter, Knoblauch, Kräuter und Fichtennadeln, Limettenabrieb und Nüsse verrühren. Pankobrösel zufügen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krustenmischung in den Kühlschrank stellen.

Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Abgießen, abdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz zu einem cremigen Stampf verarbeiten. Bis zum Servieren warm stellen.

Fleisch mit Öl einpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Grillplatte oder in der Pfanne circa 3 Minuten pro Seite kräftig anbraten. Auf einen Grillrost legen und mit der Kräuter-Nuss-Kruste bestreuen. Im Backofen bei 80 °C CircoTherm® Heißluft circa 15 Minuten garen, bis die Kerntemperatur von 57°C erreicht ist. Anschließend 2 Minuten bei 200 °C mit dem Grill gratinieren. Vorsicht: Die Kruste sollte nicht zu dunkel werden. Fleisch aus dem Backofen nehmen. Einige Minuten ruhen lassen.

Sauce mit Hagebutten-Mus, Pfeffer und Salz abschmecken, vom Kochfeld nehmen und eventuell mit 1-2 TL kalter Butter binden. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Süßkartoffelstampf anrichten.