



Rehrücken in Macadamiakruste auf getrüffeltem Rahmkohl mit Kräuterseitlingen und Himbeerjus

Zutaten (Für 4 Personen):

800 g Rehrücken ausgelöst
Salz, Pfeffer
1 Rosmarinzweig
Etwas Butterschmalz
4 Stiele Thymian
2 Scheiben Toastbrot
60 g Macadamianüsse geröstet
40 g Weiche Butter
Etwas Senf
1 Schalotte
1/2 TL Zucker
4 cl Himbeeressig
1 EL Himbeermarmelade
50 ml Rotwein
250 ml Wildjus
Frische Himbeeren

Für den getrüffelten Rahmkohl:
1 Kohlkopf in Streifen (Juliennes) schneiden
1 Karotte würfeln
100 g Speckwürfel
150 ml Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Eingelegter Trüffel bzw. Trüffelöl

Für die Kräuterseitlinge:
300 g Kräuterseitlinge
Butter
Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Thymian waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Das Toastbrot, die Nüsse, Butter und Thymian in der Küchenmaschine zerkleinern und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken in einer Pfanne in Butterschmalz samt Rosmarinzweig von allen Seiten anbraten und etwas salzen und pfeffern. Rehrücken auf ein Backblech legen, mit etwas Senf bestreichen und die Nussmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 140° ca. 12 Minuten garen lassen. (Kerntemperatur ca. 60°)

Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion einschalten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und vorsichtig portionieren.

In der Zwischenzeit im Bratenrückstand die würfelig geschnittene Schalotte anschwitzen, Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Himbeeressig ablöschen. Rotwein hinzufügen und die Marmelade einrühren. Wildfond begeben und einköcheln lassen. Etwas Speisestärke zur Bindung ist empfehlenswert und kurz vor dem Servieren werden die frischen Himbeeren sowie ein kleines Stück kalte Butter zugefügt.

Getrüffelter Rahmkohl:

Die Kohlstreifen und die Karottenwürfel in Salzwasser kurz blanchieren. Abseihen und abschrecken, kurz ausdrücken und noch etwas abtropfen lassen. Speckwürfel in einem Topf auslassen, dann den Kohl und die Karotten begeben und zusammenfallen lassen. Crème fraîche hinzugeben und gut durchmischen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Trüffelscheiben bzw. das Trüffelöl nach Geschmack unterheben.

Gebratene Kräuterseitlinge:

Die Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach vierteln. Anschließend werden die Kräuterseitlinge ohne Fettzugabe angebraten. Sobald sie duften, geben Sie etwas Butter in die Pfanne gegeben und schwenken das Ganze mehrmals durch. Danach können Sie die Kräuterseitlinge nach Belieben salzen und pfeffern sowie die gehackte Petersilie dazugeben.

Anrichten:

Den Rahmkohl setzen Sie mittig auf den Teller und anschließend die Rehrücken-Medallions auf den Rahmkohl. Mit Himbeerjus nappieren und die Kräuterseitlinge rundum garnieren.