



Gekräuterter Rehrücken

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

2	Rehrücken	1 Bund	Schnittlauch
4 EL	Petersilie	4 EL	Kerbel
	Rapsöl	2 kg	Süßkartoffeln
300 ml	Sahne	2 EL	Butter
1 kg	Lauch (Poree)	1/2 L	Rotwein
1/2 L	Wildfond	2 EL	Tomatenmark
	Lorbeer	4	Zwiebeln
	Wacholder	2 EL	Bratensoße
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Rehrücken

1. Rehrücken im Ganzen salzen und von allen Seiten in Öl scharf anbraten.
2. Bei 130°C, 8-10 min im Ofen rosa garen.
3. Schnittlauch, Petersilie und Kerbel zupfen und fein runterschneiden. Alles miteinander vermengen und etwas Pfeffer dazugeben.
4. Fleisch im Ganzen in Kräutermischung wälzen und anschließend portionieren.

Wacholderjus

1. Grob geschnittene Zwiebeln in Öl rösten.
2. Tomatenmark hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen. Einreduzieren und mit Wildfond auffüllen.
3. Lorbeer, Wacholder, Pfeffer und Salz nach Gusto hinzugeben. Bratensoße hinzugeben und Sauce einreduzieren lassen.
4. Sauce am Ende durch feines Sieb geben. Ggf. mit Butter Nocke montieren.

Süßkartoffelstampf

1. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. In gesalzenem Wasser ca 10 Min weich kochen und danach abgießen.
2. Sahne und Butter hinzufügen mit Salz würzen und grob stampfen bis Masse entsteht.

Lauch

1. Lauch putzen und in ca 2 cm große Stücke schneiden.
2. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken in Eiswasser.
3. Geschnittenen Lauch auf Blech setzen mit Schnittseite nach unten. Etwas Öl und Salz hinzufügen und den Lauch bei 200°C für ca. 8-10 min im Ofen bräunen.

Anrichten. Fertig.