

Reh-Rücken mit Zitronen-Kruste, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 ausgel. Rehrücken à 300 g 3 EL neutrales Pflanzenöl Salz

Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Wildfond 100 ml Rotwein 1 EL Wildgewürz

1 EL Honig 50 g kalte Butter Salz

Pfeffer

Für die Zitronenkruste:

1 Zitrone 2 Scheiben Toastbrot 3 EL Paniermehl

100 g Butter

Für das Püree:

2 Süßkartoffeln 50 ml Apfelsaft 100 ml Sahne

1 Msp. Zimtpulver 2 EL Butter 1 Msp. Cayennepfeffer

Salz

Für die Frühlingszwiebeln:

5 Frühlingszwiebeln Butter Salz

Pfeffer

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Reh dieses waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen circa 15 Minuten garen. Für die Sauce Fond, Rotwein, Wildgewürz und Honig in einem Topf einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree Süßkartoffel schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser garen, danach abschütten. Anschließend Butter, Apfelsaft, Zimt und Sahne zu den Kartoffeln geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Kruste Toastbrot von der Rinde trennen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter bräunen. Zitronenschale mit einer Raspel reiben und den Abrieb in die Pfanne geben und mit braten. Paniermehl nach und nach dazu geben bis eine gute Konsistenz entsteht. Die Krustenmasse auf einer Frischhaltefolie flach pressen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Frühlingszwiebeln gründlich waschen und entwurzeln. In Scheiben geschnitten mit Salz und Pfeffer in der Pfanne mit Butter anbraten.

Die Zitronenkruste nun aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und Kruste auf das Reh legen. Das Fleisch mit der Kruste drei Minuten im Ofen bei Grillfunktion erhitzen. Den Rehrücken mit Zitronenkruste, Süßkartoffel-Püree und Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Gudrun Holz am 28. Dezember 2016