

# Reh-Rücken im Ton-Mantel mit Blutwurst-Kartoffelsotto

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

2 Rehrücken à 200 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zehe Knoblauch	300 g Natur-Ton	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für das Kartoffelsotto:**

4 festk. Kartoffeln	150 g Blutwurst	1 kleine Zwiebel
200 ml trockener Weißwein	30 g Butter	30 g Parmesan
50 ml Sahne	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Rehrücken im Tonmantel:**

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Das Rehfilet mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken wedeln und abzupfen. Den Ton dünn ausrollen und mit Backpapier belegen. Darauf die Kräuter und den Knoblauch verteilen. Das Rehfilet auf das Kräuterbett setzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. So Zusammenrollen dass ein geschlossenes Tonrohr entsteht. Diese Rolle im Ofen 12 Minuten backen.

**Für das Blutwurst-Kartoffelsotto:**

Die Kartoffeln in 5x5 mm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit der Blutwurst in feine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit der Butter in einer Pfanne anbraten, Sahne und Zwiebel hinzugeben und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Parmesan reiben und dazugeben. Die Blutwurstwürfel unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Tonmantel etwas anschlagen oder anbrechen und mit dem Blutwurst-Kartoffelsotto auf einem länglichen Teller anrichten und servieren.

Daniel Bäzol am 27. April 2017