

Reh-Rücken mit Camembert und Cranberry-Chutney

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgel. Rehrücken

2 EL Rapsöl

$\frac{1}{2}$ EL Koriandersamen

1 TL Majoran

$\frac{1}{2}$ EL Pimentkörner

Salz, Pfeffer

Für den Camembert:

3 Mini-Camemberts

Für das Cranberry-Chutney:

100 g frische Cranberrys

1 EL flüssigen Honig

Salz

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel

100 ml Apfelsaft

Pfeffer

1 EL Rapsöl

$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Koriandersamen, Pimentkörner, Majoran und Pfeffer in einer kleinen Pfanne anrösten. Anschließend mit dem Mörser zerkleinern. Den Rehrücken mit Salz und den zerkleinerten Gewürzen einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. In eine ofenfeste Form legen und ca. 8 Minuten im Ofen garen.

Für den Camembert:

Mini-Camemberts in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und parallel zum Rehrücken flüssig backen.

Für das Cranberry-Chutney:

Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Cranberrys dazu geben und mit Honig süßen. 80 ml Apfelsaft hinzu geben und köcheln bis die Cranberrys leicht aufplatzen. Stärke mit den restlichen 20 ml Saft verrühren und hinzugeben. Ca. 2 Min. köcheln und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Rehrücken mit gebackenem Camembert und Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hoffmann am 28. November 2017