

# Reh-Rücken, Nuss-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

## Für den Süßkartoffelstampf:

500 g Süßkartoffeln	2 EL Butter	Rotweinessig
Salz	Pfeffer	

## Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

## Für die Wasabi-Nuss-Kruste:

50 g Erdnüsse	$\frac{1}{2}$ EL Wasabi-Paste	100 g Butter
2 Eier	20 ml Sahne	250 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

## Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	3 cm Knolle Ingwer	gemahlene Kardamom
Sesamöl	Salz	Pfeffer

## Für den Süßkartoffelstampf:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Backblech auf unterer Schiene mit 1 cm Wasser befüllen. Blech mit Kartoffelwürfel auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter hinzugeben und cremig stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten scharf anbraten und auf einem Ofengitter ca. 12 Minuten garen.

## Für die Wasabi-Nuss-Kruste:

Die Erdnüsse klein hacken. Butter schaumig rühren. Erdnüsse Wasabi- Paste, Paniermehl, Sahne und Eier zur Butter geben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und Wasabi-Nuss-Masse auf das Fleisch streichen. Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen und Fleisch goldbraun gratinieren.

## Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl zusammen mit Ingwer darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Kardamon abschmecken.

Den Rehrücken mit Wasabi-Nuss-Kruste auf Tellern anrichten, Ingwer- Kardamon-Spitzkohl und Süßkartoffelstampf platzieren und servieren.

Kai Schwarz am 11. Dezember 2017