

# Rehrücken, Zitronen-Butter, Erbs-Püree, Orangen-Karotten

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 Rehrücken, ca. 500 g  
3 EL Butter

1 Knoblauchzehe  
Olivenöl

4 Zweige Thymian  
Salz, bunter Pfeffer

**Für das Erbsenpüree:**

300 g Erbsen, frisch  
Chili

500 ml Gemüsefond  
Salz

50 g Butter  
Pfeffer

**Für die Orangen-Karotten:**

500 g Karotten, mit Grün  
100 ml Gemüsefond  
Salz

1 Zitrone, (Schale, Saft)  
3 Zweige Petersilie  
Pfeffer

3 EL Butter  
1 Prise Zucker

**Für die Zitronenbutter:**

250 g Weidebutter  
2 Zweige Thymian  
Salz

1 kleine Knoblauchzehe  
2 Zweige Oregano  
Pfeffer

1 Zitrone, (Schale, Saft)  
5 Zweige Petersilie

**Für den Rehrücken:**

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben. Butter dazu und mit dem Thymian aufschäumen lassen, Rehrücken darin rundum für 2-3 Minuten scharf anraten. Knoblauch zerdrücken und mit in die Pfanne geben. Das Fleisch salzen und pfeffern. Rehrücken für 10 Minuten in den Backofen geben und anschließend in Alufolie einige Minuten ruhen lassen.

**Für das Erbsenpüree:**

Erbsen im Gemüsefond ca. 7 Minuten weich kochen, abgießen und Erbsen mit restlicher Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren.

Schalotte abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Butter- Zwiebel-Sud unter das Püree heben. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

**Für die Orangen-Karotten:**

Karotten schälen, das Grün bis auf ca. 1 cm stehen lassen. Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen, Karotten im Ganzen hineingeben. Nach 5 Minuten Butter dazu geben und aufschäumen lassen.

Mit einer guten Prise Zucker und etwas Salz bestreuen. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Etwas Fond, Abrieb von der Orange und den ausgepressten Saft hinzugeben und 5 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Wenn die Karotten bissfest sind, gehackte Petersilie hinzu geben und mit Pfeffer abschmecken. In der Pfanne durchschwenken und servieren.

**Für die Zitronenbutter:**

Butter schaumig schlagen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in die Butter pressen, Saft und Abrieb der Zitrone zufügen. Thymian, Oregano und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Butter heben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und Rehrücken dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eileen Victoria Hartstock am 05. Juli 2018