

# Reh-Rücken mit Walnuss-Steinpilz-Ragout, Comté-Nocken

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

500 g ausgelöster Rehrücken	4 Knoblauchzehen	1 EL Butter
6 Zweige Thymian	6 Zweige Rosmarin	6 EL Pflanzenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Comté-Nocken:

200 g Comté, 9 Monate gereift	200 g Magerquark	2 Eier
130 g Mehl	Muskatnuss	Meersalz

### Für das Steinpilz-Ragout:

2 Steinpilze	80 g getrock. Steinpilze	100 g Walnusskerne
2 Schalotten	30 g Butter	200 ml Sahne
150 ml Wermut	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	Meersalz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Steinpilz

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in zwei Stücke schneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Fleisch darin ringsherum anbraten. Knoblauch andrücken und mit Kräutern und Butter hinzugeben. Etwas ziehen lassen, dann für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Vor dem Servieren ruhen lassen.

### Für die Comté-Nocken:

Comté reiben. Geriebenen Comté mit Magerquark, Mehl, Meersalz und Muskatnuss zu dicken Streuseln vermengen, dann ein Vollei sowie ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Teelöffel und feuchten Händen kleine Nocken aus der Käsemasse formen. Nocken im Wasser gar ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

### Für das Steinpilz-Ragout:

Getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen, dann Herd anstellen und leise köcheln lassen. Danach abschütten und Sud auffangen.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.

Frische Pilze putzen und klein schneiden. Dann die Pilze mit Walnüssen zur Butter geben und mitdünsten. Eingeweichte Pilze zugeben. Alles mit Kreuzkümmel, Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Wermut und etwas Pilzsud ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und erneut einkochen lassen, bis das Ragout cremig ist. Vor dem Servieren erneut mit Kreuzkümmel, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Steinpilze putzen und in dünne Scheiben hobeln. Ggf. anbraten.

### Für die Garnitur:

Steinpilz putzen und mithilfe eines Trüffelhobels in dünne Scheiben hobeln. Pilzscheiben roh über das Gericht streuen.

Katinka Weidler am 07. November 2023