

Gröstl von Semmelklößen, Rehrücken, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Gröstl:

4 Semmelklöße	200 g rosa gegarter Rehrücken	Butter
30 g Butterschmalz	2 Zweige Thymian	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner		

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{4}$ frischer Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	3 EL Himbeeressig
2 EL Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 Karotte	100 g Knollensellerie	2 Lauchzwiebeln
1 Schalotte	50 ml weißer Balsamicoessig	50 ml Wasser
50 ml Rapsöl	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Meerrettich-Schmand:

50 g frischer Meerrettich	1 EL Schmand	1 EL Frischkäse
---------------------------	--------------	-----------------

Für die Garnitur:

6 karamellierte Walnüsse

Für das Gröstl:

Die Semmelknödel und das Fleisch in grobe Würfel oder Scheiben schneiden. Semmelklöße in einer Pfanne mit Butter, Butterschmalz und Thymian goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Rehrücken in schäumender Butter mit Piment, Wacholderbeeren und Thymian ringsherum braten.

Für den Rotkohl:

Rotkohl waschen, Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Himbeeressig, Haselnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden.

Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden und zugeben.

Balsamico und Rapsöl zugeben.

Für den Meerrettich-Schmand:

Meerrettich fein reiben und mit Schmand und Frischkäse vermengen.

Für die Garnitur:

Gericht mit den Walnüssen garnieren.

Thomas Martin am 27. Dezember 2023