

## Reh-Rücken mit Zimt und Pastinaken-Gemüse

### Für 2 Personen

3 Schalotten	3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian
3 EL Butterschmalz	Zimt	Salz
100 g weiche Butter	400 g Pastinaken	300 g ausgelöster Rehrücken
ca. 100 ml Gemüsebrühe	3 Stängel glatte Petersilie	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schalotten schälen und fein schneidend. Toastbrot in einem Cutter zu Bröseln zermahlen. Thymianblätter vom Zeig abstreifen. 2/3 der Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Zimt, Salz und Thymian würzen. Aus der Pfanne nehmen, mit den Brotbröseln und der weichen Butter zu einer Gratiniermasse vermischen. Pastinaken schälen und in 5 cm lange und ca. 5 mm starke Stifte schneiden. Den Rehrücken mit Salz und Zimt würzen. In einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Mit der Gratiniermasse bestreichen und dann im Ofen ca. 7-8 Minuten rosa braten. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz restliche Schalotte anschwitzen, Pastinake zugeben, Gemüsebrühe angießen und weich dämpfen. Petersilie fein hacken. Unter das weiche Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden. Mit dem Pastinakengemüse servieren. Dazu passt auch gut Kartoffel-Püree.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Oktober