

Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat

Für 4 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 TL Butterschmalz	1 TL Pfeffer, geschrotet
0,5 Cavaillon-Melone	0,5 Wassermelone, kernlos	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Aceto Balsamico	Salz

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Den Rehrücken mit Salz und der Pfeffermischung würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei wenig Hitze anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Die Pinienkerne in der aufschäumenden Butter braun rösten, den Rehrücken hinzugeben und noch einmal in der Pinienbutter durchschwenken. Pinienkerne und Rehrücken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Cavaillon-Melone schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit Olivenöl langsam weich schmoren. Zum Schluss mit Zitronenschale, Aceto Balsamico, Pfeffer und Basilikum abrunden. Die Wassermelone in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit einer Form Ringe herausstechen. Die Wassermelonenringe circa zwei Minuten von jeder Seite grillen. Den Rehrücken mit den Pinienkernen und den der Melone anrichten.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2009