

Reh-Rücken mit Karotten und Brot-Pfifferling-Gröstl

Für 4 Personen

Rehrücken:

300 g Rehrücken 5 Wacholderbeeren Salz
Pfeffer

Karotten:

10 Fingermöhren 100 g Butter 3 Lorbeerblätter
Salz Pfeffer Chilipfeffer

Soße:

50 g Zucker 2 Schalotten 400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup 50 g Datteln

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

2 Scheiben Toast 100 g Pfifferlinge 50 g Butter
0,5 Bund Petersilie, glatt Salz Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wacholder anbraten, danach im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen.

Karotten:

Fingermöhren blanchieren und abpellen, in Butter zusammen mit den Lorbeerblättern braten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipfeffer leicht würzen.

Soße:

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

Toast und Pfifferlinge in feine Würfel schneiden und zusammen in Butter anbraten. Gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 16. April 2010