

Im Speckmantel gebratener Rehrücken mit Gewürzbrot und Karottenpüree

A. Caminada



Zubereitung Geflügelfarce

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer fein zu einem Mousse aufmixen.

Rezept für 4

Zutaten Geflügelfarce

1 Pouletbrust, gewürfelt
und leicht angefroren
Ca. 1 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der
Mühle

Zutaten Rehrücken

500 g Rehrücken,
ausgelöst
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Gefrorener Speck,
hauchdünn geschnitten
(auf Klarsichtfolie
ausgebreitet)
Geflügelfarce
4-5 EL Bratbutter
Je 2 Wacholderbeeren
und Lorbeerblätter
1 Rosmarinweig
1 dl Cassislikör
5 dl Wildfond

Zutaten Karottenpüree

5 Karotten
Etwas Butter
Etwas Rahm
Salz, Pfeffer, Kardamom,
Lorbeer



Zubereitung Rehrücken

Ofen vorheizen mit Heissluft 160 °C. Vom Rehrücken allfällige Silberhäutchen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauflegen und straff einrollen. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Rosmarin rundum 3 bis 4 Minuten anbraten. Dabei fleissig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch giessen. Fleisch herausheben. 5 Minuten in der Ofenmitte mit Heissluft 160 °C garen und herausnehmen (empfohlene Kerntemperatur des Fleisches: 42 °C). An einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Likör und Fond ablöschen. Einkochen, bis sich eine Sauce bindet. Durch ein Sieb in eine neue Pfanne giessen und warm stellen.

Zubereitung Karottenpüree

Karotten schälen und in Würfel schneiden. Im Combi-Steam ca. 20 Minuten mit Dämpfen 100 °C weich garen. Kurz ausdämpfen, Kardamom und Lorbeer entfernen. Dann mit dem Pürierstab oder im Mixer mit der Butter und dem Rahm fein pürieren. In ein Töpfchen geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten.

Zubereitung Gewürzbrot

Die Toastbrotscheiben halbieren. Die eine Hälfte mit Marmelade bestreichen, die andere darauflegen und würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Anrichten

Anrichten

Fleisch in Scheiben schneiden und in der linken Tellerhälfte 2 bis 3 Stück schön platzieren. Rundherum mit etwas Jus dekorieren. Dazu passen karamellisierte Äpfel, Birnen oder ein Gewürzbrot (beliebige Beilage dazu verwenden).

Zutaten Gewürzbrot

2 Scheiben Toastbrot
Marmelade
Lebkuchengewürz
Salz und Pfeffer
Etwas Butter