

Philipp Stein
Gebratener Rehrücken mit Macadamianuss-Kruste
und Rotkrautjus

Dienstag, 17. Oktober 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Gourmetküche

Zutaten:

Fleisch:

125 g	Macadamianüsse
1/2	Bio-Limette
125 g	weiche Butter
1	Eigelb
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 EL	Semmelbrösel
1	Rehrückenstrang ca. 600 g
2 EL	Butterschmalz



Rotkrautjus:

100 ml	roter Portwein
100 ml	Rotwein
2	Pimentkörner
2	Gewürznelken
1/2	Zimtstange
350 g	Rotkohl
1 TL	Speisestärke
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
30 g	kalte Butter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Nüsse auf ein Backblech geben und 8 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen die Backofentemperatur auf 120 Grad Umluft herunterschalten.
4. Die gerösteten Nüsse fein hacken. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
5. Die Butter mit dem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen. Das Eigelb, Limettenabrieb- und saft unterrühren. Die gehackten Nüsse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Semmelbrösel untermischen, um die Masse etwas kompakter zu machen.
6. Diese Gratiniermasse zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und kalt stellen. Sobald Sie durch gekühlt ist kann man sie nach Belieben portionieren.
7. Den Rehrücken parieren (von Sehnen befreien) mit Salz, Pfeffer würzen.
8. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Rehrücken darin von allen Seiten anbraten. Dann den Rehrücken auf den Gitterrost setzen und im 120 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten rosa garen.
9. Für die Rotkrautjus Portwein, Rotwein, Piment, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf 1/4 einkochen lassen.

10. In der Zwischenzeit vom Rotkohl die unschönen äußeren Blätter entfernen. Rotkohl grob zerkleinern, in einen Entsafter geben und entsaften.
11. Diesen Saft zur eingekochten Flüssigkeit geben und einmal aufkochen lassen. 12. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rotkrautsauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen, angerührte Stärke unterrühren und abbinden.
12. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren in die heiße, jedoch nicht mehr kochende Sauce die Butter unterrühren.
13. Den rosa gegarten Rehrücken aus dem Ofen nehmen.
14. Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze einschalten.
15. Die Gratiniermasse für den Rehrücken zurechtschneiden, auflegen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren.
16. Den Rehrücken aufschneiden, anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Tipp: Dazu passen gebratene Speisepilze, gebratener Spitzkohl oder Kürbis.

Pro Portion: 834 kcal / 3495 kJ

14 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 64 g Fett