

## Kochen

Simon Tress

Mittwoch, den 02.12.2020

### Weihnachtsmenü 2020 – Hauptgericht

#### Karree vom Reh mit Kartoffel-Rahmauflauf

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Kartoffel-Rahmauflauf

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 350 g Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Butter
- 80 g Käse, gerieben (z. B. Emmentaler oder Gouda)

##### Für das Karree

- 800 g Karree vom Reh (am Stück)
- 3 Stiele Majoran
- 0,5 Bund Petersilie
- 200 g Butter, weich
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Fichtennadeln (alternativ Rosmarin)
- 6 Pfefferkörner, schwarz
- 2 Pimentkörner
- 4 EL Rapsöl

#### Zubereitung

1. Für den Auflauf die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken oder durch eine Presse geben.
2. Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.
3. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Sahne und Knoblauch leicht köcheln lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne über die Kartoffeln geben.
4. Die Rahmkartoffeln auf der mittleren Schiene ca. 30-40 Minuten goldgelb backen (hängt davon ab, wie dick die Kartoffeln geschnitten sind)
5. Inzwischen das Karree putzen und evtl. von Sehnen befreien. Majoran und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Majoran und Petersilie mit Butter und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Fichtennadeln mit Pfeffer- und Pimentkörnern, sowie etwas Salz fein mörsern.
7. Rapsöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Karree darin von allen Seiten anbraten. Anschließend kräftig mit der Fichtennadel-Mischung kräftig würzen. Einen Kerntemperaturfühler in die Mitte des Karrees platzieren.



8. Das Karree in der Pfanne zu den Kartoffeln in den Ofen geben und so lange garen bis eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht ist.
9. Anschließend das Karree und die Kartoffeln (wenn sie gar sind) aus dem Ofen nehmen.
10. Den Backofen auf die Grillfunktion schalten. Geriebenen Käse über die Kartoffeln streuen. Die Kräuterbutter großzügig auf dem Karree verteilen.
11. Karree und Kartoffeln unter dem heißen Grill ca. 3-5 Minuten gratinieren. Bis die Kräuterkruste und der Auflauf eine appetitliche Farbe angenommen haben und das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad erreicht hat. Dazu passt Feldsalat.

**Timo's Tipp:**

Je nach Kartoffelsorte kann es sein, dass mehr oder weniger Sahne aufgenommen wird. Macht es im Ofen den Anschein, dass es zu wenig Sahne ist, einfach während des Backens noch Sahne hinzugeben.