Kochen

Timo Böckle **Mittwoch, den 02.06.2021**

Rehrücken mit Blütensalz und Petersilienflädle **Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Petersilienflädle:
0,5 Bund Petersilie
400 ml Milch
3 Eier (Größe M)
200 g Mehl
1 TL Salz
4 EL Rapsöl

Für das Fleisch:
600 g Rehrücken, ausgelöst
2 EL Butterschmalz
4 EL Meersalz
etwas Pfeffer
1 EL Ringelblumen, getrocknet
1 EL Veilchenblüten, getrocknet
1 EL Rosenblüten, getrocknet

Außerdem:
200 ml Bratensoße (z. B. aus dem Glas)

Zubereitung:
1. Für die Flädle die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden oder hacken.
2. Petersilie und Milch in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer aufmixen, bis sich die Milch kräftig grün färbt.
3. Eier aufschlagen, zugeben und kurz untermixen.
4. Das Mehl einsieben, Salz zugeben und alles mit dem Stabmixer kurz untermixen. Teig kurz quellen lassen.
5. Währenddessen den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
6. Eventuell noch vorhandene Sehnen vom Rehrücken entfernen. Fleisch trocken tupfen.
7. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Rehrücken darin rundherum kurz anbraten. Das Fleisch dann ungewürzt in der Pfanne in den heißen Backofen schieben.
8. Rehrücken bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen (mit einem Braten-/Garthermometer kontrollieren).
9. Für die Flädle etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Etwa 1 kleine Kelle Flädleteig einfüllen und daraus goldbraune Flädle ausbacken. Zugedeckt warm stellen. Übrigen Teig und Öl ebenso zu Flädle verarbeiten.
10. Meersalz und Blüten in einen Mörser geben und mörsern, bis ein feines Blütensalz entstanden ist.
11. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und rundum mit dem Blütensalz einreiben.
12. Fleisch zugedeckt etwa 3 Minuten ruhen lassen (Ruhephase), bis das Salz leicht feucht wird.
13. Die Bratensoße erhitzen.
14. Flädle z. B. in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Mit Fleisch und Soße anrichten

Tipp:
Das Blütensalz kann in kleine Einmachgläser abgefüllt und hervorragend als "Geschenk aus der Küche“ verpackt werden. Bitte nach der Herstellung an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur lagern und vor Feuchtigkeit schützen.