

Rosa gebratener Rehrücken mit Föhrentrieben, Graumohn, Topinambur und Kohlsprossen

Rezept für 4 Personen

600 g Rehrücken zugeputzt
20 g Rehjus
1 Zweig Rosmarien, 4 Stk. Wacholder 1 Schalotte
20 g Butter
Salz

4 Stk. Große Topinambur
500 g Kohlsprossen
200 g Schweineschmalz
Salz

4 EL Föhrentriebsirup (Junge Föhrentriebe mit Kandiszucker angesetzt)
6 EL gerösteten, leicht gesalzenen Graumohn

Zubereitung:

Die Topinambur waschen, schälen und ca. 40 Minuten in Schweineschmalz bedeckt confieren. Die Kohlsprossen waschen, trocknen und zur Seite stellen.

Den zugeputzten Rehrücken beidseitig würzen und in Butter scharf anbraten. Dabei darauf achten, das die Butter nicht verbrennt. Den Rehrücken je nach Stärke ca. 6 bis 8 Minuten bei 160 Grad ins Rohr schieben. Die geschälte, halbierte Schalotte mit Rosmarien und Wacholder in die Pfanne mit dem Bratenrückstand geben und beiseite stellen.

Währenddessen die Kohlsprossen reiben.

In einer Pfanne ohne Fett zuerst den Graumohn schonend rösten und leicht salzen. In eine Schüssel füllen und zur Seite stellen. In der selben Pfanne die geriebenen Kohlsprossen hellbraun rösten und salzen.

Anrichten

Den Rehrücken aus dem Rohr nehmen, 5 Minuten rasten lassen. In dieser Zeit die Topinambur aus dem Schmalz nehmen, würzen und mit den geriebenen Kohlsprossen auf dem Teller platzieren.

Den Rehrücken in der Gewürzbutter erhitzen, mit Föhrentriebsirup großzügig besteichen und den gerösteten Mohn darüber streuen .

Mit Rehjus am Teller fertigstellen.