

Chefkoch-Rezept

Rehrücken mit Walnusskruste,
Rote-Bete-Püree und Waldpilzen

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Rehrücken:

- 1 Rehrücken
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 3 Zwiebeln
- 0,2 l Portwein
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig

Zutaten Kruste:

- 2 EL Zucker
- 25 g Walnüsse
- 25 g Macadamianüsse
- 15 g Oliven
- 2 TL Rosmarin
- 2 EL flüssige Butter
- 3 Wacholderbeeren

Zutaten Püree:

- 200 g geschälte Kartoffeln
- 2 EL Rote Bete Pulver (Apotheke)
- 100 ml Schlagsahne
- 20 g Butter

Zutaten Pilze:

- 300 g Waldpilze
(Shi Take, Pfifferlinge, Steinpilze)
- 1 Stange Lauch

Zubereitung:

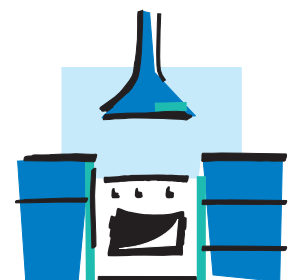
Den Rehrücken parrieren und die Knochen klein hacken. Knochen in einem breiten Topf schön dunkel anbraten und das Röstgemüse derweil in walnussgroße Stücke schneiden. Gemüse dann hinzufügen und so lange mitbraten, bis es auch dunkle Farbe annimmt. Nicht verbrennen! Das Tomatenmark dazugeben, kurz mitbraten und mit Portwein 2-3 mal ablöschen. Mit Wasser auffüllen, Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Abpassieren, reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz und abschmecken. Rehrücken dann portionieren und von beiden Seiten kurz anbraten.

Die geschälten Kartoffeln weich kochen und mit Sahne und Butter zu einem festen Püree verarbeiten. Rote-Bete-Pulver dazugeben und abschmecken.

Pilze mit einem Messer säubern, in einer Pfanne heiß in Butterschmalz braten und würzen.

Für die Kruste den Zucker karamellisieren lassen und die Nüsse mit unterrühren. Alles auf ein Blech und auskühlen lassen. Rosmarin, Wacholder und Oliven dann dazu geben, alles klein hacken und die flüssige Butter unterrühren. Wieder erkalten lassen und auf die Rehrücken legen. Reh dann ca. 8 Min. bei 180°C in den vorgeheizten Ofen geben. Herausnehmen und nochmals 3 bis 4 Min. ruhen lassen.

Alles auf einem Teller anrichten und ausdekorieren.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!