

Rehrücken mit Knusperkruste und Kartoffelkuchen

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Niveau: anspruchsvoll

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 EL Mehl Type 405
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 150 g Weihenstephan Butter
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Haferflocken-Mischung Apfel-Zimt für Porridge (z. B. von 3Bears)
- 150 g Feldsalat
- 1 Schalotte
- 4 EL Weißweinessig
- 8 EL Rapsöl
- ½ TL Zucker
- 1 Rehrücken, ca. 800 g (ausgelöst)
- 50 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 100 ml Sahne
- 1 EL Stärke
- 2 EL Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln, in einer Schüssel mit einem Ei, 1 EL Öl und 1 EL Mehl mischen. Mit frisch geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer gut würzen und in eine gefettete Kastenform (ca. 10 x 24 cm) schichten. Bei 180° C für 45 Min backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

Inzwischen für die Kruste 100 g weiche Butter und ½ TL Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit einem Eigelb, Haferflocken-Mischung und Pfeffer unterrühren. Die Mischung in einen Gefrierbeutel geben und 3 mm dick glatt streichen/rollen. Für mind. 30 Min. kalt legen.

Den Feldsalat waschen, die Schalotte schälen und fein hacken. Weißweinessig, Rapsöl, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, abschmecken und beiseite stellen. Den Rehrücken aus dem Kühlschrank nehmen, von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 120°C herunterschalten. Den Rehrücken in einer Pfanne mit 1 EL Öl ca. 5 Min. rundherum scharf anbraten und auf ein Backofenrost legen. Die Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Größe des Fleisches zuschneiden. Auf das Fleisch legen, leicht

andrücken und für 15-20 min. im Ofen garen. In den letzten 5 Min. den Grill anschalten. Herausnehmen, mit Alufolie bedecken und einige Minuten ruhen lassen.

Währenddessen in derselben Pfanne 1 EL Butter erhitzen, den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und Sahne sowie Wildfond hinzugeben. Etwas einkochen lassen, mit Stärke andicken und 2 EL Sahnejoghurt unterrühren. Den Kartoffelkuchen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter goldbraun anrösten.

Den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden. Auf einem Teller mit Kartoffelkuchen, Soße sowie Feldsalat und Dressing anrichten und servieren