

Hauptspeise

Rehrücken mit gebratenem Kürbis, Rosenkohl und weißem Pfefferschaum

Zutaten für 4 Personen

600 g Rehrückenfilet, ohne Haut und Sehnen
300 g Muskat-Kürbis
150g Rosenkohlblätter
6 Lasagneblätter
200 ml Wildfond
1 EL Butterschmalz
150 ml Sahne
50 g Butter
1 TL Orangen-Honig
50 ml Madeira
1 Rosmarinzweig
Prise feines Meersalz & Cherry-Pfeffer
4 Wacholderbeeren, angedrückt
2-3 TL weißer Pfeffer, zerstoßen



Zubereitung

Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser 1 Minute garen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Kürbis schälen, in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die Rosenkohlblätter und den Honig zufügen, alles mit Salz würzen und zugedeckt warmhalten.

Ofen auf 150 C° vorheizen. Rehfleisch salzen, pfeffern und rundum zusammen mit Rosmarin und Wacholderbeeren in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Bratansatz mit Madeira ablöschen. Wildfond, Sahne und zerstoßenen Pfeffer zufügen und alles um 1/3 einkochen lassen. Anschließend die Soße durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen.

ERNÄHRUNG BEI KREBS

Hauptspeise

Rehrücken mit gebratenem Kürbis, Rosenkohl und weißem Pfefferschaum

Zutaten für 4 Personen

600 g Rehrückenfilet, ohne Haut und Sehnen
300 g Muskat-Kürbis
150g Rosenkohlblätter
6 Lasagneblätter
200 ml Wildfond
1 EL Butterschmalz
150 ml Sahne
50 g Butter
1 TL Orangen-Honig
50 ml Madeira
1 Rosmarinzweig
Prise feines Meersalz & Cherry-Pfeffer
4 Wacholderbeeren, angedrückt
2-3 TL weißer Pfeffer, zerstoßen

Fortsetzung

Lasagneblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Gekochte Nudelblätter abschütten, halbieren und mit gebratenem Kürbis, Rosenkohl und in schräge Scheiben geschnittenem Rehrücken abwechselnd in der Tellermitte aufeinander schichten.

Butter in die Pfeffer-Sahne-Soße geben, mit einem Pürierstab schaumig mixen und über Fleisch, Nudeln und Gemüse verteilen.