

Rehrücken mit Nusskruste und Kirschkompott

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

für den Rehrücken

1 ganzer Rehrücken
alternativ: 4 Filets (aus dem
oberen Teil) vom Rehrücken
50 g Walnüsse
50 g Pinienkerne
50 g Semmelbrösel
70 g Butter
1 ca. 2 cm langes Stück
Ingwer
1 (Bio-) Orange
4 getrocknete Feigen
1 Bund Thymian
4 Zweige Rosmarin
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer
Butterschmalz

für das Kirschkompott

1 Glas eingelegte
Süßkirschen
0,2 l Portwein
3 EL Balsamico-Essig
2 Sternanis
1 Stange Vanille
1 Stange Zimt

für das Kartoffelgratin

6 mittelgroße festkochende
Kartoffeln
0,2 l süße Sahne
Muskat
Salz
Olivenöl

Kochanleitung

Für die Nusskruste Walnüsse, Pinienkerne und Feigen grob hacken. Ingwer schälen und reiben. Die Schale einer halben Orange abziehen und sehr fein würfeln. Je zwei Esslöffel Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken. Alle Zutaten mit weicher Butter, Semmelbrösel und etwas Salz vermengen, bis eine geschmeidige Paste entsteht.

Den Rehrücken gegebenenfalls auslösen, von Sehnen und feinen Silberhäuten befreien und in vier Portionsstücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Die restlichen Kräuter grob zupfen, auf einem Backblech verteilen und die angebratenen Rehrücken-Stücke darauflegen.

Das Fleisch in den 100 Grad heißen Backofen schieben und je nach Dicke circa 12 bis 15 Minuten garen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und mit der Nusspaste fingerdick bestreichen. Die Fleischstücke wieder in den Ofen geben und circa drei bis vier Minuten übergrillen, bis die Oberfläche der Kruste eine goldbraune Farbe hat. Vor dem Servieren die Rehrücken-Stücke etwas ruhen lassen, dann teilen oder im Ganzen mit Kirschkompott und Kartoffelgratin servieren.

Die Kirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Vanille-Stange anritzen und das Mark herauskratzen. Den Kirschsaft mit Portwein, Balsamico-Essig, Sternanis, Zimtstange,

Vanillemark und Schote in einen Topf geben und um zwei Drittel einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gewürzstücke entfernen. Die Kirschen in den Sud geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Eine große oder mehrere kleine feuerfeste Auflaufformen mit je zwei Schichten Kartoffeln füllen. Jede Schicht leicht salzen und mit frisch geriebener Muskatnuss bestreuen, dann etwas Sahne hinzufügen. Zum Schluss die Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Kartoffelgratin im Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche und am Rand eine braune Kruste bildet. Das Kartoffelgratin separat zu den Rehrückenfilets und den Kirschen servieren.