

Rehrücken mit Pankokruste und Tagliatelle

Zutaten für die Nudeln (für 3 Personen):

- 300 g Weizenmehl Typ 00
- 50 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 1,5 EL Olivenöl
- Salz

Eier trennen. Aus Mehl, Hartweizengrieß und Eigelb einen Nudelteig herstellen, kneten und zum Ruhen in den Kühlschrank geben. Herausnehmen und mit dem Aufsatz einer Nudelmaschine dünne Teigplatten herstellen. Daraus mit dem entsprechenden Aufsatz Tagliatelle formen und in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Zutaten für die Kruste:

- 50 g Panko
- Butter
- 1 TL Senf
- frischer Thymian
- frischer Rosmarin

Panko, weiche Butter und Senf vermengen. Die Kräuter fein hacken, mischen und unterheben.

Zutaten für Fleisch und Soße:

- 300 g Rehrücken
- 1 Zwiebel
- 5 g Knoblauch
- 1 Bund Suppengrün
- Öl
- Butter
- 3 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 20 ml Demi-glace

Den Rehrücken parieren. Das Gemüse waschen und grob schneiden. Rehrücken-Abschnitte und Gemüse in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten, Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein ablöschen. Reduzieren, mit Fond aufgießen, Demi-glace hinzufügen und köcheln lassen. Das Gemüse durch ein Sieb passieren und in die Soße geben. Zum Schluss mit kalter Butter binden und abschmecken.

Den Rehrücken kurz und scharf in einer Pfanne anbraten, anschließend mit der Kruste bestreichen und im Ofen bei 220 Grad etwa 8 Minuten fertig garen. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.

Zutaten zum Anrichten:

- 40 g Kapern
- 100 ml Frittieröl

Die Kapern in ausreichend Öl (sie sollten darin schwimmen) kurz frittieren. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Auf Teller legen, die Nudeln daneben platzieren und die Soße drumherum verteilen. Mit den frittierten Kapern garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 29.04.2024

Koch/Köchin: Kathrin Gericke

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen