

# Reh mit Ras-el-Hanout-Kruste und Kürbis-Couscous

## Zutaten für das Kürbis-Couscous (für 4 Personen):

- 700 g Butternuss-Kürbis
- 200 g Couscous
- 4 EL Olivenöl
- 200 g (vakuumverpackt) Maronen
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 5 Stiele glatte Petersilie
- 350 ml Gemüsefond
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbis längs halbieren, entkernen, mit etwas Olivenöl beträufeln, leicht salzen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech geben. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten circa 1 Stunde weich garen.

Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel auslösen, in einen Rührbecher geben und fein pürieren. Maronen vierteln, Cranberrys in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Kürbispüree und Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen. Couscous und restliches Olivenöl hinzufügen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Maronen- und Cranberrystücke darin 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zutaten für das Rehfleisch:

- 2 Stiele Minze
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 40 g Semmelbrösel
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 1 EL Ras el Hanout
- 30 g weiche Butter
- 1 EL Olivenöl
- 800 g (aus der Unter- und Oberschale) Rehfleisch
- 200 ml fertige Wildjus

Zuerst die Kruste zubereiten. Dafür Minze und Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Mit Semmelbröseln, Ras el Hanout, Butter, Olivenöl, Pfeffer und Salz fein pürieren.

Backofen auf 135 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech auf die unterste Schiene im Ofen schieben, um den Bratensatz aufzufangen.

Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze rundum scharf anbraten. Die Fleischstücke auf das Ofenrost legen und auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten garen (Kerntemperatur 51 Grad).

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill einschalten. Die Ras-el-Hanout-Mischung auf den Fleischstücken verteilen, fest andrücken und unterm Grill auf mittlerer Schiene 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Sendetermin: 11.01.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)