

## Rehrücken mit Macadamia-Orangen-Kruste

### Zutaten für den Rehrücken (für 4 Personen):

- 800 g Rehrücken
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Toastbrot in Bröseln oder Pankobrösel
- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- Abrieb von 1 Orange
- 100 g geröstete und gehackte Macadamia-Nüsse
- 4 Zweige Thymian
- ½ Bund Schnittlauch

Thymian hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zimmerwarme Butter mit den Eigelben aufschlagen, die restlichen Zutaten unterheben und die Krusten-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun eine Grillprobe durchführen, um zu testen, ob die Masse fest genug ist. 1 EL von der Kruste auf Backpapier dünn ausstreichen und im Ofen mit der Grillfunktion oder unter Oberhitze bräunen. Blech herausnehmen und nachsehen, ob die Kruste zusammenhält oder noch etwas mehr Eigelb und Toastbrösel zu der Masse gegeben werden muss. Eine eckige Frischhaltedose mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben und für circa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen und Scheiben in Fleischgröße abschneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 90 Grad für 20 Minuten ruhen lassen.

Die Kruste auf dem Rehrücken verteilen und bei Oberhitze oder mit der Grillfunktion auf höchster Stufe im Ofen auf der obersten Schiene bräunen.

### Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und mit Spargelsalat, Gnocchi und Bärlauch-Hollandaise servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 09.05.2018

Koch/Köchin: Patrick Feldmann

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