

Gebeizter Rehrücken mit Kohlrabi-Salat

Zutaten für den Rehrücken (für 4 Personen):

- 300 g Rehrücken
- 150 ml Sojasoße

Den Rehrücken 12 Stunden in der Sojasoße einlegen. Trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Die Sojasoße für die Zubereitung der Vinaigrette aufbewahren.

Zutaten für den Salat:

- 1 Kohlrabi
- 20 ml Apfelessig
- 30 ml Haselnussöl
- 0.5 Bund Schnittlauch
- Salz

Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und 1 Prise Zucker leicht kneten, dann mit Apfelessig und Haselnussöl abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und zum Salat geben.

Zutaten für die Vinaigrette:

- 20 g Apfel-Senf
- 10 ml Sojasoße
- 30 ml Apfelessig
- 50 ml Rapsöl
- 40 ml Haselnussöl
- 1 kleiner Apfel
- 30 g Haselnüsse
- Salz
- Zucker

Die Haselnüsse im Ofen auf einem Blech bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 12 Minuten goldbraun rösten. Abkühlen lassen und grob hacken. Den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Senf mit Apfelessig und der Sojasoße vom Beizen verrühren und mit Salz und Zucker leicht würzen. Beide Öle nach und nach hineinrühren und Haselnüsse sowie Apfelwürfel dazugeben.

Zutaten zum Anrichten:

- Vogelmiere
- alternativ: Schnittlauch

Die Rehrückenscheiben im Kreis auf Teller legen. Den Kohlrabi-Salat mittig darauf platzieren. Alles mit der Vinaigrette marinieren und mit der Vogelmiere garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 08.09.2020

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

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