

# Rehrücken mit Walnuss-Crunch, Pilzen und Birnen

## Zutaten für Pilze und Kartoffeln (für 4 Personen):

- 400 g (nach Wahl) Pilze
- 1 EL gehackte Kräuter
- 60 g Crème fraîche
- 500 g (Sorte Laura) Kartoffeln
- 1 TL Butter
- Pflanzenöl
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Pilze (z.B. Steinpilze oder Kräuterseitlinge) putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Auskühlen lassen, pellen und längs in Schiffchen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Kartoffelschiffchen darin anbraten und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss etwas Butter hinzufügen. Die Kartoffeln herausnehmen und warm halten. Die Crème fraîche vorsichtig unter die Pilze rühren. Die Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie und Dill) dazugeben und alles mit etwas Limettensaft abschmecken.

## Zutaten für Johannisbeer-Birnen:

- 50 g Ingwer
- 2 Birnen
- 500 ml schwarzer Johannisbeersaft

Die Birnen schälen und in gleich große Stücke schneiden oder Kugeln ausstechen. Den Ingwer schälen und fein hobeln. Den Saft in einem Topf stark reduzieren und den Ingwer hinzufügen. Ziehen und abkühlen lassen. Den Saft passieren und auffangen. Den Ingwer-Johannisbeer-Sud soweit reduzieren, dass Sirup entsteht. Die Birnen dazugeben, alles nochmals erwärmen und kurz schwenken.

## Zutaten für die Soße:

- 1 kg Wildabschnitte und Knochen
- 100 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Portwein
- 200 ml Madeira
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- 2 l Wasser
- Speisestärke

Karotten und Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen und ebenfalls würfeln. Knochen und Abschnitte in einem Topf gut anrösten, das Gemüse dazugeben und ebenfalls rösten. Tomatenmark hinzufügen, mit Salz würzen und nochmals alles anrösten. Nach und nach und im Wechsel mit den alkoholischen Getränken ablöschen und immer wieder etwas einkochen lassen. Soweit reduzieren, dass fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und dann mit Wasser

auffüllen. Die Gewürze hinzugeben und den Fond 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Passieren, auffangen und auf circa ein Viertel reduzieren. Die Soße mit etwas Speisestärke binden und nach Bedarf mit Salz abschmecken.

#### Zutaten für den Rehrücken:

- 150 g Walnusshälften
- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- Pflanzenöl
- 500 g ausgelöster und parierter Rehrücken
- Wildgewürz
- Salz
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 zerstoßene Wacholderbeeren

Die Walnüsse zweimal in Wasser blanchieren, um die Bitterstoffe aus den Nüssen zu ziehen. Wasser und Zucker vermengen und aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dieses Zuckerwasser heißt Läuterzucker. Die Nüsse mit 1 Prise Salz in das Zuckerwasser geben und so lange kochen, bis sich eine glasige Schicht auf den Nüssen bildet. Die Walnüsse aus dem Läuterzucker nehmen, abtropfen lassen und in Pflanzenöl kurz frittieren. Auskühlen lassen und mit Hilfe eines Plattiereisens (alternativ einer Pfanne) zerstoßen und beiseitestellen.

Den Rehrücken mit Wildgewürz sowie Salz würzen und kurz von allen Seiten in Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten. Auf ein Gitterblech setzen und bei 80 Grad Umluft circa 10 Minuten im Ofen garen. Aus dem Ofen nehmen und circa 4 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Wacholderbeeren und Rosmarin hinzugeben. Den Rehrücken kurz in der schäumenden Butter nachbraten. Mit den zermahlenden Walnüssen bestreuen. Das Fleisch vor dem Servieren nochmals circa 5 Minuten ruhen lassen und danach in Scheiben schneiden.

#### Anrichten:

Den Rehrückenscheiben auf Tellern platzieren. Mit zerstoßenen Walnüssen garnieren. Pilze und Kartoffelschiffchen um das Fleisch verteilen. Mit Wildsoße und Birnen servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 08.10.2020

Koch/Köchin: Ronny Siewert

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