

## Rehrücken im Brotmantel mit rahmigem Kohlrabi-Wirsing-Gemüse

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



Aber nur fast! Unser wunderbar saftiger **Rehrücken** wirft sich heute nämlich nicht nur in einen **knusprigen Brotmantel**, sondern bettet sich auch noch auf aromatisches **Kohlrabi-Wirsing-Gemüse**. So edel wird jeder Tag zum Festtag!

- 1 -

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Wirsing vom Strunk befreien, Blätter in Streifen schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Gemüse in einem Topf mit reichlich Wasser für 5 Minuten kochen. Anschließend abseihen und gut abtropfen lassen.

- 2 -

Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der Butter für 3 Minuten glasig dünsten. Danach das Mehl einrühren und mit Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe sowie 150 ml Schlagsahne hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Kohlrabi sowie Wirsing unterheben und für 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt warmhalten.

- 3 -

Rehrücken mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend etwa 150 g von dem Fleisch abschneiden, fein würfeln und abgedeckt für 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

- 4 -

In einer Pfanne die Hälfte des Butterschmalzes erhitzen. Den restlichen Rehrücken in 4 gleichgroße Stücke schneiden und rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

- 5 -

### Zutaten für 4 Personen

300 g Wirsing  
300 g Kohlrabi  
2 Stück Schalotten  
80 ml Weißwein  
100 g Butter  
2 Teelöffel Mehl  
150 ml Geflügelbrühe  
250 ml Schlagsahne  
800 g ausgelöster Rehrücken  
75 g Butterschmalz  
500 g Kastenweißbrot  
300 ml Wildfond  
80 ml Madeirawein  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
3 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Standmixer

Sobald die **Wildsaison** Einzug in unsere Küchen hält, kennt unser Hochgenuss keine Grenzen mehr! Zart, zarter, Wildgericht heißt es dann und die Beilagen werden neben dem **perfekten Garpunkt** schon fast zur Nebensache.

## Rehrücken im Brotmantel mit rahmigem Kohlrabi-Wirsing-Gemüse

Die angefrorenen Rehfleischwürfel mit der restlichen Sahne, etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

- 6 -

Die Rinde des Kastenweißbrots abschneiden. Der Länge nach 4 dünne Brotscheiben abschneiden, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit der Farce bestreichen. Jeweils ein Stück Rehrücken auf eine Brotscheibe legen und einrollen.

- 7 -

Backofen auf 160 °C vorheizen und das restliche Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Das im Brot eingewickelte Rehfleisch rundherum goldbraun anbraten und anschließend für 15 Minuten im Ofen bei einer Kerntemperatur von 54 °C rosa backen.

- 8 -

In einem Topf den Wildfond mit dem Madeirawein zum Kochen bringen, anschließend Hitze reduzieren und für 15 Minuten auf 100 ml einköcheln lassen. Balsamicoessig und Preiselbeeren in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 9 -

Den Rehrücken aufschneiden und zusammen mit dem Gemüse und der Sauce servieren.