



Rehrücken mit Nusskruste

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

Für 2 Portionen:

Für das Fleisch:

400 g Rehrücken
2 Stiele Thymian
30 g Walnüsse
30 g Haselnüsse
30 g Butter, weich
40 g Semmelbrösel
1 Ei (Größe M)
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Rotwein
150 ml Wildfond
60 ml Espresso
1 TL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g dicke Bohnen, TK
60 g Tomaten, getrocknet in Öl
2 Stiele Bohnenkraut
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter
50 ml Wildfond
Salz
Pfeffer

Utensilien: Brett, Messer, Schüsseln,
Miele Gaskochfeld, Pfanne, Miele Dampfgarer
mit Backofenfunktion, Pinsel, Backblech,
Topf, Miele Kaffeevollautomat

Zubereitung:

- 1 Für das Gemüse Bohnen auftauen lassen und nach Belieben Haut entfernen.
- 2 Für das Fleisch Rehrücken kalt abspülen, trocken tupfen und ggf. Sehnen entfernen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Nüsse fein hacken und mit Butter, Semmelbröseln, Ei, Honig und Thymian in einer Schüssel verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne entnehmen und beiseitelegen.
- 4 Dampfgarer vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Heißluft plus: 175 °C). Rehrücken mit der Nussmasse bestreichen und auf das Backblech legen. Anschließend auf der 2. Schiene ca. 8 Minuten garen.
- 5 In der noch heißen Pfanne Schalotten und Knoblauch anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Fond und Espresso zugeben und ebenfalls auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wildfond verrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Für das Gemüse Bohnen auftauen lassen und nach Belieben Haut entfernen. Tomaten fein würfeln. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und zerzupfen. Das Gemüse in einen Topf geben und mit Öl und Butter ca. 2 Minuten anschwitzen. Bohnenkraut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 In der Zwischenzeit Dampfgarer mit der Funktion Grill groß umstellen (Bräunungsstufe: 3) und die Kruste ca. 2 Minuten backen. Rehrücken mit Bohnengemüse und Kaffeesauce servieren.

Tip: Fleisch bereits ca. 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, so bekommt es beim Anbraten keinen Temperaturschock.

Einstellung:

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 8 Minuten

Anschließend
Betriebsarten: Grill groß
Bräunungsstufe: 3
Garzeit: 2 Minuten