

Rehrücken mit Haselnüssen auf Champignonssalat mit mariniertem Rotkohl

Für 4 Personen

Haselnuss-Spinatpesto:

20gr Spinatblätter jung
2EL Haselnüsse leicht geröstet
1Knoblauchzehe
50ml Olivenöl
30gr Parmesan gerieben
Salz&Pfeffer

Alles ausser Parmesan fein pürieren. Parmesan untermischen und abschmecken.

Rotkohl:

100gr Rotkohl in feine Streifen geschnitten
2EL Balsamicoessig
1EL Olivenöl
Salz,Zucker und Pfeffer

Rotkohl mit Essig und Öl mischen dann mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Rehrücken:

300gr Rehrücken
2EL Glasierlack*
50gr Haselnüsse grob gehackt
Salz&Pfeffer
Bratöl (Raps)

Den Rehrücken würzen und anschliessen kurz heiß anbraten. Mit Glasierlack einstreichen und in den Haselnüssen wenden. Auf einem Backblech bei 180Grad 5-6Minuten garen (Kerntemperatur 49Grad). Anschliessen warmstellen und etwas ruhen lassen.

Champignonssalat:

250gr Champignons braun
Rapsöl zum Braten
wenig Thymianblätter
30gr Butter
wenig Balsamicoessig
Salz&Pfeffer

Champignons in scheiben schneiden dann heiß anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymianblätter würzen. Zum Schluss die Butter dazugeben und mit etwas Balsamicoessig ablöschen.

Anrichten:

Die Champignons auf Teller anrichten, mit Rotkohlstreifen ausgarnieren. Rehrücken tranchieren und darauf legen. Mit Haselnusspesto beträufeln und servieren.

Tipp:

Kann auch mit Steinpilzen gemacht werden.

Glasierlack*

100ml Bier
2EL Honig
2EL Aprikosenmarmelade
1EL Tomatenmark
1EL Sherryessig

Alles zusammen um etwa zwei Drittel einkochen bis es sirupartig ist.
4-6 Wochen im Kühlschrank haltbar