

# 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