

Reh unter einer Pinienkernkruste mit Apfel-Dattel-Knödeln und Spitzkohlpäckchen

Zutaten für 4 Personen

Reh unter einer Pinienkernkruste:

1 ausgelöster Rehrücken
8 Scheiben Toastbrot
2 Eigelbe
50 g Butter, flüssig
1 TL Honig-Senf
100 g Pinienkerne

Apfel-Dattel-Knödel:

4 Brötchen vom Vortag
3 Eigelbe
1 säuerlicher Apfel
2 Schalotten
60 g Datteln
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Speisestärke
200 ml Milch

Spitzkohlpäckchen:

1 Spitzkohl
100 ml Sahne
2 TL Creme-fraiche
1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Butter

Rote Beete Jus:

Rotwein
3 EL Rote Beete Saft
Bratensaft
etwas Butter
brauner Zucker

Zubereitung:

Den Rehrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen und pfeffern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot würfeln. Brot und Pinienkerne sehr fein hacken. Mit einem Gummispachtel Eigelb, flüssige Butter und den Honig-Senf unter die Brotmasse ziehen. Den Rehrücken in einem Bräter in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Dann mit der Pinienkernkruste belegen. Im Backofen (Elektro) bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen. Danach etwas ruhen lassen und zum Servieren aufschneiden.

Für die Apfel-Dattel-Knödel die Brötchen würfeln und zum Trocknen offen stehen lassen. Apfel und Schalotten schälen und sehr fein würfeln, zum Brot geben. Datteln sehr fein würfeln und ebenfalls dazu geben. Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die aufgekochte Milch über die Brotwürfel geben. Das Eigelb unterheben. Speisestärke hinzufügen und sehr gut verkneten. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann Knödel formen und in Salzwasser abkochen. Wenn die Knödel oben schwimmen herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen. Dann in Scheiben schneiden, in Butter und etwas Paniermehl anbraten.

Für die Spitzkohlpäckchen vier äußere Blätter putzen und blanchieren. Kurz in Eiswasser tauchen. Den inneren Teil des Spitzkohls in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Beides in Butter anschwitzen, würzen und Sahne hinzufügen und gut einkochen lassen. Die Creme-fraiche unterheben. Spitzkohlblätter auf ein Küchentuch legen und mit der Spitzkohl-Schalottenmasse füllen. Ein Päckchen formen und mit dem Handtuch in Form bringen.

Für den Rote Beete Jus Bratensaft, etwas Rotwein und braunen Zucker in einem Topf reduzieren. Rote Beete Saft zugeben und mit kalten Butterflocken aufmontieren.