

Zutaten

- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Karotten mittlerer Größe
- 1/4 Knolle Sellerie
- 4 Kartoffeln mittlerer Größe
- 50 g Butter
- Salz und Muskat
- 4 Rehrückenfilet à 140 g
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wachholderbeeren
- 1 Nelke
- 80 g Butter
- 3 Eßl Grafschafter Goldsaft
- 1 Eßl Preiselbeeren aus dem Glas
- 4 Scheiben Pumpernickel
- 1 Eigelb
- 1 kleiner Eßl Grafschafter Zuckerrübensirup
- Salz und eine kleine Prise Piment

Hauptgang

Rehrücken mit Kruste vom Pumpernickel

Heimisches Reh - gesund und nachhaltig. Ein besonderer Clou ist die mit Grafschafter Rüben-Sirup gesüßte Pumpernickel-Kruste.

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln und das Wurzelgemüse schälen und in gleich große Stücke schneiden.
2. Gemüse und Kartoffeln in einen Topf geben und in gesalzenem Wasser weich kochen.
3. Überflüssiges Wasser abschütten und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern.
4. Butter hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken.
5. Die Rehrückenfilets würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten.
6. Dann die Hitze auf ein Minimum verringern und die Kräuter, Gewürze und die Butter und den Grafschafter Goldsaft sowie die Preiselbeeren hinzugeben.
7. Das Fleisch auf beiden Seiten ca. 3-4 Minuten garen, darauf achten, daß der Sirup nicht einkocht, ansonsten die Temperatur reduzieren.
8. Mit einem Löffel den Bratensatz immer wieder über das Fleisch geben, damit dieses die Aromen aufnehmen kann.
9. Die Pumpernickelscheiben grob zerkleinern und mit den

übrigen Zutaten in eine Moulinette geben.

10. Zerkleinern und dann vorsichtig auf das fertig gebratene Rückenfilet drücken.
11. Im Ofen mit der Grillfunktion für 1-2 Minuten überbacken.
12. Das gestampfte Wurzelgemüse in der Tellermitte anrichten, den Rehrücken mit der Pumpernickelkruste darauf setzen und die Sauce angießen.