

Zutaten

- 2 Rehrücken am Knochen 1,5-2,0 kg
- Salz, Pfeffer, Öl
- 80 g Butter auf Zimmertemperatur
- 3 Eigelb
- 100 g Walnüsse
- 60 g Semmelbrösel
- 1 EL Honig
- 1/2 Msp Zimt

Hauptgang

Rehrücken mit Walnußkruste

Entdecken Sie unser Rezept für Rehrücken mit Walnußkruste. Kochen Sie mit uns und genießen Sie den Herbst! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Den Rehrücken vom Knochen lösen sowie von Fett und Sehnen befreien.
2. Die Rückenstränge in einer heißen Pfanne, mit etwas Öl für ca. 2 Minuten pro Seite anbraten. Beiseitestellen und gut würzen.
3. Butter in der Rührmaschine cremig aufschlagen. Nach und nach Eigelb hinzugeben. Walnüsse fein hacken und zusammen mit den Bröseln, Honig und Zimt unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse zur Rolle formen und in Klarsicht und Aluminiumfolie fest einwickeln. Im Kühlschrank fest werden lassen, danach in fingerdicke Scheiben schneiden und fest auf die Rehrückenstücke pressen. Im Backofen bei Umluft 200°C für ca. 17-20 Minuten backen.