

# UMHÜLLTER REHRÜCKEN MIT ROSENKOHL UND PETERSILIENWURZELPÜREE

Haupt-  
gericht



## Zubereitung

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Das Rehfleisch, Sahne, Eiweiß und Pistazien in einer Moulinette zu einer Farce fein verarbeiten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken leicht anbraten. Die Scheiben Tramezzini leicht überlappend nebeneinanderlegen und kurz mit einem Nudelholz überrollen, mit der Farce bestreichen und den Rehrücken darin einrollen. Nun den Rehrücken im Backofen bei 160 °C ca. 12-15 Min. garen, bis die Kerntemperatur 54 °C beträgt. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen und in 6 gleichgroße Stücke schneiden.

Den Rosenkohl in gesalzenem Wasser 3-4 Min. blanchieren bis er hellgrün ist und anschließend kalt abschrecken. Je nach Größe des Rosenkohls, die Röschen halbieren oder vierteln. In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Rosenkohl hineingeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Einige Minuten darin von allen Seiten braten. Zum Schluss die Brösel dazugeben und mit anrösten. (Die Brösel sorgen für einen intensiveren Geschmack.)

Die geschälte Petersilienwurzel klein schneiden und die Zwiebeln fein würfeln. Butter in der Pfanne zerlassen und beides darin anschwitzen. Nun die Milch und das Wasser angießen, leicht mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel garen. Wenn die Petersilienwurzel weich ist, alles pürieren und mit der warmen Sahne auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Wir wünschen guten Appetit!

## Zutaten für 6 Personen

### Rehrücken

- 600g Rehrücken ohne Knochen
- 200g schieres Rehfleisch
- 180ml Sahne
- 50g Eiweiß
- 100g Pistazien
- Salz und Pfeffer
- 3 Scheiben Tramezzini (ital. Sandwich ohne Kruste)

### Rosenkohl

- 800g Rosenkohl
- 100g Butter
- 10g Semmelbrösel
- Salz und Muskat

### Petersilienwurzelpüree

- 600g geschälte Petersilienwurzel
- 100g geschnittene Zwiebel
- 100g Butter
- 100ml Milch
- 50ml Wasser
- 100g Sahne (warm)
- Salz