



BERSTECHER

Rehrücken „Wellington“ mit Weinpunschsauce, Kartoffelplätzchen und Rosenkohl

Zutaten (für 4 Personen)

750 g Rehrückenlachs(e)
sauber pariert
1 Platte Blätterteig
150 g Steinpilze
150 g Champignons
Thymian und Rosmarin
100 g frische Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
10 Scheiben hauchdünn
geschnittenen Speck

Punschsauce

3 Sternanis
1 Zimtstange
4 Nelken
1 Orangenscheibe mit Schale
2 Lorbeerblätter
0,2 l Rotwein
0,2 l Wildfond
4 Schalotten



Zubereitung

Den Rücken in aufschäumender Butter anbraten. Blätterteig hauchdünn ausrollen und mit Speck belegen. Die Champignons und Steinpilze kleingehackt in einer Pfanne mit Butter anbraten und die Kräuter zugeben. Mit Paniermehl vermengen. Den Blätterteig und den Speck mit den Pilzen belegen. Den angebratenen Rehrücken darin einschlagen. Mit Eigelb und Sahne bestreichen. Mit Gabelzinken Muster ziehen und bei 180° C 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend wieder aus dem Ofen nehmen und mindestens für 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und anrichten.
Für die Punschsauce alle Zutaten mit dem Rotwein in einen Topf geben, reduzieren, Wildfond zugeben und wieder reduzieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.



Den angebratenen Rehrücken
im belegten Blätterteig einschlagen



Für die Punschsauce
alle Gewürze im
Rotwein-Wildfond
reduzieren

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de