



BERSTECHER

Rehrücken mit Macadamianusskruste

Zutaten (für 4 Personen)

600 g ausgelösten Rehrücken	50 ml Kräuternessig
150 g Macadamianüsse (gesalzen)	150 ml Gemüsebrühe
3 Scheiben Toast	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Ei	2 Lorbeerblätter
6 Eigelb	4 Nelken
4 Eiweiß	1 Kg Kartoffeln (mehlig)
Petersilie	80 g Butterschmalz
50 g Zartbitterschokolade	100 g Mandelblättchen
50 ml Olivenöl	50 g Paniermehl
70 g getrocknete Cranberries	Mehl
200 ml Rotwein	
1 Kopf Rotkohl	
2 kl. Zwiebeln	
4 Äpfel (sauer)	

Zubereitung

Rotwein zum kochen bringen und die Cranberries dazugeben, ca. 5 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Die Cranberries durch ein Sieb geben und beiseite stellen. Den Rotwein aufheben. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Den Rotkohl putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Rotkohl dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das ganze mit dem Rotwein auffüllen. 2 Lorbeerblätter und 4 Nelken in den Rotkohl geben. Den Rotkohl nun auf kleiner Hitze ca. 2,5 Std. köcheln. Nach und nach die Gemüsebrühe und den Kräuternessig dazugeben. Bei den Äpfeln die "Deckel" abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Das Apfelfruchtfleisch zu dem Rotkohl geben und noch eine halbe Std. mitkochen. Den Rotkohl mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotkohl auf einem feinen Sieb abtropfen lassen. Rotkohl in die ausgehöhlten Äpfel füllen, mit den "Deckeln" verschließen und beiseite stellen.

100 g v.d. Nüssen grob hacken, die restlichen 50 g zusammen mit den Toastscheiben ohne Rinde, 2 Eigelben und der Petersilie zu einer feinen Masse verarbeiten. Jetzt die Nüsse unter die Masse geben und kalt stellen. Geschälte Kartoffeln kochen und danach fein stampfen. Butter unterrühren und die Masse lauwarm abkühlen lassen. 4 Eigelbe und 1 Ei unter die Kartoffelmasse kneten, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Die kalte Kartoffelmasse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Esslöffel zu walnussgrossen Kugeln ausstechen und mit den Händen kleine Birnen formen. Die Mandelblättchen zwischen den Fingern leicht zerdrücken und mit dem Paniermehl vermischen. Jetzt die kleinen Birnen in 4 Eiweiße geben und mit der Mandelmischung panieren. An der oberen Seite der Birne als Stiel einen Petersilienstengel stecken und unten als Blüte eine Gewürznelke. Das ganze nun in einer Friteuse oder Pfanne mit viel Öl goldbraun ausbacken. Den ausgelösten küchenferigen Rehrücken in 4 Stücke portionieren, nicht salzen und in einer Pfanne kurz und heiß anbraten. Die kalte Masse der Nusskruste in 4 Portionen teilen und zwischen 2 Folien ausrollen. Das Fleisch mit der Kruste belegen, etwas andrücken und auf ein Backblech legen. Den Ofen auf ca. 200 °C vorheizen und dann die mit Rotkohl gefüllten Äpfel in den Ofen schieben, nach etwa 25 Minuten Backzeit, das Fleisch ebenfalls in den Ofen schieben und noch ca. 15 Minuten mit backen. Die Zartbitterschokolade mit einem Messer grob hacken und in einem Wasserbad langsam schmelzen lassen, das Olivenöl langsam mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Cranberries dazugeben.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

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