

Reh-Rücken mit Pilzen, Pfirsich, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Kräuterseitlinge, Pfirsich:

3 Kräuterseitlinge	2 weiße Pfirsiche	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker, Salz

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Drillings-Kartoffeln	60 g Butter	2 Zweige Rosmarin
30 g grobes Meersalz		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln grob abzupfen.

Rehrücken waschen, trockentupfen und ggf. Silberhaut und Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin bei schwacher Hitze 2 Minuten anbraten, dann das Fleisch wenden und 2 Minuten auf der anderen Seite anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und die Rosmarinnadeln über das Fleisch geben.

Rehrücken im vorgeheizten Ofen 7-8 Minuten garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und servieren.

Der Garpunkt von Fleisch lässt sich entweder mithilfe eines Thermometers ermitteln oder aber durch Druck bestimmen. Wenn das Fleisch ganz leicht auf Spannung ist und sich in etwa so anfühlt, wie Ihr Handballen, dann hat es die Garstufe Medium erreicht.

Für die Kräuterseitlinge, Pfirsich:

Kräuterseitlinge putzen und falls nötig leicht abreiben. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsiche und Kräuterseitlinge in grobe Scheiben schneiden.

Zunächst die Kräuterseitlinge in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann die Pfirsiche dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Alles kräftig mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln gut abwaschen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Einen Zweig Rosmarin in einen Topf mit Salzwasser geben und darin die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorkochen. Abgießen und Kartoffeln halbieren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarinnadeln abzupfen und zur Butter geben. Schließlich die Kartoffeln hineingeben und schwenken. Mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Renate Kaminski am 19. Oktober 2020