



## Rehrücken im Kräuter-Brotmantel mit winterlichen Gemüseriegen

### Zutaten für 4 Personen

1 Rehrückenfilet (600 g)  
2 EL Olivenöl  
250 g Kalbsbrät  
150 g gehackte Maronen (küchenfertig)  
80 g feine Zwiebelwürfel  
2 EL gehackte Pistazien  
1 EL gehackte Cranberries  
2 EL fein gehackte Blattpetersilie  
1 EL Thymian gerebelt  
1 Kastenweißbrot  
250 ml Wildfond  
Salz, Pfeffer

### Gemüseriegen:

2 rote Äpfel  
1 Glas Rotkohl (küchenfertig)  
200 g Schwarzwurzeln (küchenfertig)  
1 EL gehackte Walnüsse  
200 g Brokkoli  
1 EL Mandelblättchen  
Salz, Pfeffer

- Rehrückenfilet dezent mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl ringsum anbraten, leicht abkühlen lassen. Zwiebelwürfel glasig andünsten, Maronen, Cranberries, Pistazien, Petersilie und Thymian zugeben, vermengen und alles mit dem Kalbsbrät gut untereinander arbeiten.
- Vom Kastenbrot  $\frac{1}{2}$  cm starke Scheiben der Länge nach mit dem Boden beginnend, mit der Brotschneidemaschine abschneiden, erste Scheibe für Semmelbrösel trocknen. Je nach Länge des Filets Brotscheiben auflegen und mit dem Kräuterbrät bestreichen, angebratenes Filet darauflegen und komplett einschlagen, mit Bindfaden mehrmals binden. Backofen auf 80° C (Ober-/Unterhitze) einstellen, Filet auf Backblech legen und bei Niedrigtemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 58° C garen, herausnehmen, Rolle in Butter ringsum anbraten. Während dieser Zeit den Wildfond mit 1 EL Tomatenmark verrührt, einköcheln.
- Die Äpfel ausstechen, halbieren, mit dem Kaffeelöffel eine kleine Mulde aushöhlen, bissfest blanchieren. Den heißen Rotkohl darin einfüllen, anhäufeln.
- Gegarte Schwarzwurzeln auf ca. 4 – 5 cm lange Stücke zerteilen, in heißes Öl mit den Walnüssen geben, durchschwenken und erhitzen, dasselbe mit dem Brokkoli, hier anstelle der Nüsse, die Mandelblättchen zugeben.
- Gemüseriegen auf Tellern anrichten, Rehrücken in Tranchen zerteilen, diese zum Gemüse legen, Sauce in der Sauciere dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 50 Minuten**

### Nährwert pro Portion

1027 kcal – 33 g Fett - 78 g Eiweiß – 102 g Kohlenhydrate – 8 BE