



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2012

Rehrückenfilet auf Steckrübenkraut

mit gerösteten Zwiebeln und eingemachtem Trockenobst

von Küchenchef Volker Specht, Landhaus Schulze-Hamann



Zutaten für 4 Personen

- 800g Rehrückenfilet
- 150g kl Zwiebeln
- 1kl Steckrübe
- 2 Wacholderbeeren zerdrückt
- 2 El dunkler Zuckerrübensirup
- 1 Rosmarinzwieg
- 6 getrocknete Aprikosen
- 4 getrocknete Feigen
- 4 getrocknete Datteln
- 150ml Rotwein
- 150ml Portwein
- 50g Zucker

Zubereitung

Rehrückenfilet salzen und pfeffern und von beiden seiten anbraten und mit dem Rosmarinzwieg in den Backofen geben ,bei 140° 10-12 Minuten fertiggaren,herausnehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Zwiebeln mit Schale halbieren und auf der Schnittstelle mit einem El Öl in eine Pfanne geben und zugedeckt ganz sanft rösten.Das dauert etwa 15 Min.Die Zwiebeln sollen auf der Schnittstelle leicht Farbe bekommen und weich sein.Die Zwiebeln etwas abkühlen lassen und aus der Schale lösen, salzen und Pfeffern und warm Stellen.

...weiter auf Seite 2

Die Steckrübe schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben dann in 1cm Streifen schneiden. Die Rübenstreifen dann in 1l Öl andünsten und Salzen, die Wacholderbeeren dazugeben und den Zuckerrüben sirup unterrühren.

Portwein und Rotwein aufkochen und den Zucker hinzufügen und um die hälfte einkochen. Die Trockenfrüchte fein würfeln und in die Weinreduktion geben, 10 Minuten köcheln lassen. Die Steckrüben auf Teller anrichten, das Fleisch aufschneiden und auf die Steckrüben setzen und mit den Zwiebeln und den Trockenfrüchten mit dem Sud servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Volker Specht!