Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

REHRÜCKEN IN DER PFEFFERKRUSTE

MOOSBEEREN | TOPINAMBUR | EIERSCHWAMMERL | ERDÄPFELROULADE

Topinamburmousseline

3 Stk. große Topinamburknollen

200g Sellerieknolle

1 EL geschlagene Sahne

50g kalte Butterwürfel

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Topinambur und Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf mit etwas Gemüsfond sehr weich garen und anschließend ohne Flüssigkeit noch heiß mit den kalten Butterwürfeln sehr fein mixen. Würzen und beiseitestellen. Die geschlagene Sahne erst kurz vorm Anrichten einrühren.

Moosbeeren (Cranberry)

200g Cranberry Frisch

80g Staubzucker

Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone

Abrieb von ½ unbehandelten Orange

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine rühren, bis die Cranberrys aufplatzen und die Masse leicht cremig wird. Diese kaltgerührte Cranberrymarmelade kühl stellen.

Eierschwammerl

100g Eierschwammerl geputzt

2 Schalotten fein geschnitten

1 angedrückte Knoblauchzehe

1 Thymianzweig

1 EL Petersilie geschnitten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer heißen Pfanne die Eierschwammerl in etwas Öl anbraten. Hitze zurücknehmen und die Schalotten, die Butter und die Kräuter begeben. Würzen und anrichten.

Erdäpfelroulade

500g Kartoffel mehlig
2 Eigelb
15g Butter
20g Hartweizengries
50g geriebenes Schüttelbrot
Salz, Muskat, Pfeffer aus der Mühle

Für die Fülle:

100g Blattspinat gezupft und gewaschen
50g Bratspeck fein würfelig geschnitten

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale in den Backofen bei 200°C circa eine Stunde garen, bis sie sehr weich sind. Die noch warmen Kartoffeln mit einem Messer halbieren und mit einem Löffel auskratzen, diese Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Den Speck in einer Pfanne bei niedriger Hitze ehr langsam braten, bis er knusprig ist und sich das überschüssige Fett ausgebraten hat. Auf ein Küchenpapier geben und trocken tupfen. Den Spinat in einer Pfanne mit etwas Butter kurz angehen lassen, leicht salzen und eben falls auf Küchenpapier geben. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 10x 10 cm große Quadrate schneiden, mit Speck und Spinat belegen und einrollen. In Frischhaltefolie einwickeln und kühlstellen. Vorm Anrichten werden die Rouladen in 170°C heißem Pflanzenfett ausgebacken.

Pfefferkruste

50g Pankomehl
10g Szechuan Pfeffer geschrotet
80g Geflügelfarce (40g Hühnerbrust mit 40g kalter Sahne fein cuttern)

Zubereitung:

Pankomehl mit Pfeffer mischen
Die Farce zubereiten und kaltstellen

Rehrücken

480g ausgelöster, sauber zugeputzter Rehrücken

2 EL geklärte Butter

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rehrücken würzen, in der heißen, geklärten Butter kurz von allen Seiten anbraten, die Kräuter dazu geben und wieder aus der Pfanne nehmen. Den Rehrücken auf einen Rost setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 7 bis 9 Minuten garen. Dabei zweimal wenden. Den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und den Rehrücken bei ca. 60°C 5 bis 8 Minuten rasten lassen. Dabei zweimal wenden. Vor dem Anrichten die Oberseite des Rehrückens hauchdünn mit der Geflügelfarce einstreichen und diese in die Pfeffermischung drücken. Den Rehrücken mit der Pfefferkruste in Butter goldbraun braten und sofort servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht
das Neubergerhof- Küchenteam!**