

ZUTATEN TOPINAMBURMOUSSELINE:

- 3 Stk. große Topinamburknollen
- 200 g Sellerieknolle
- 1 EL geschlagene Sahne
- 50 g kalte Butterwürfel
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN MOOSBEEREN:

- 200 g Cranberry frisch
- 80 g Staubzucker
- Abrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Abrieb von 1/2 unbehandelten Orange

ZUTATEN EIERSCHWAMMERL:

- 100g Eierschwammerl geputzt
- 2 Schalotten fein geschnitten
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 1 EL Petersilie geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



DAUER:
ca. 190 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
schwer

Rehrücken in der Pfefferkruste

MOOSBEEREN | TOPINAMBUR | EIERSCHWAMMERL | ERDÄPFELROULADE

ZUBEREITUNG TOPINAMBURMOUSSELINE:

Topinambur und Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf mit etwas Gemüsefond 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.

ZUBEREITUNG MOOSBEEREN:

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

ZUBEREITUNG EIERSCHWAMMERL:

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



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam

ZUTATEN ERDÄPFELROULADE:

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

ZUTATEN ERDÄPFELROULADE FÜLLE:

- 100 g Blattspinat gezupft, gewaschen
- 50 g Bratspeck fein würfelig geschnitten

ZUTATEN PFEFFERKRUSTE:

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

ZUTATEN REHRÜCKEN:

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



DAUER:
ca. 190 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
schwer

ZUBEREITUNG ERDÄPFELROULADE UND FÜLLE:

Die Kartoffeln mit der Schale in den Backofen bei 200° 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 eher 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 ebenfalls 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° heißem Pflanzenfett ausgebacken.

ZUBEREITUNG PFEFFERKRUSTE:

Das Pankomehl mit Pfeffer mischen. Die Farce zubereiten und kaltstellen.

ZUBEREITUNG REHRÜCKEN:

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 setzten und im vorgeheizten Backofen bei 180° 7 bis 9 Minuten garen. Dabei zweimal wenden. Den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und den Rehrücken bei ca. 60° 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.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam