

Rezept Menue mit Rehrücken

Menue mit Rehrücken

In diesem Weihnachtsmenü wird als Vorspeise ein Chicoree-Salat, als Hauptgericht ein Rehrücken in einem Brotmantel mit Thymian-Kartoffeln an einer Rotweinsauce und als Dessert ein Champagnereis an Cassis-Feigen serviert.

Da das Champagnereis gefrieren muss, bereitet man das Dessert am Besten einen Abend zuvor zu, so kann es über Nacht richtig fest werden.

Zutaten Vorspeise:

1 Orange
1 Pink Grapefruit
1 Chicoree
1 Eichblattsalat
5 EL Olivenöl
2 EL Balsamico, weiß
1 EL Obst-Essig
1 TL Honig
Salz, Pfeffer
gehackte Walnüsse

Zutaten Hauptgericht:

500 g Rehrücken (pariert, d.h. von Sehnen, Fett u.a. befreit)
6 Toastbrotsciben
50 g Hähnchenbrust
1 Eiweiß
30 ml Sahne
Kerbel, Petersilie
Für die Sauce:
1 Zwiebel
1 Stck. Knollensellerie
2 Karotten
20 g Butter



1 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein
250 ml Wildfond
Salz, Pfeffer
eventl. Soßenbinder
Für die Thymian-Kartoffeln:
500 g junge, kleine Kartoffeln
2 Zweige frischer Thymian
6 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
50 ml Olivenöl

Zutaten Dessert:

5 Feigen
Creme de Cassis (Likör)
80 ml Wasser
80 ml Puderzucker
175 ml Champagner
1 Blatt Gelatine, weiß

Zubereitung:

Für das **Champagnereis** an Cassis-Feigen das Wasser in einen kleinen Topf geben und den Puderzucker mit einem Schneebesen einrühren, solange bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen lassen, anschließend gut ausdrücken und unter das Zuckerwasser mengen. Solange mit dem Schneebesen rühren, bis sie die Masse aufgelöst hat.

Den Topf zum Abkühlen auf die Seite stellen. Anschließend den Champagner nun in die noch lauwarme Zuckermasse einrühren.

Die Champagnermasse in 4 Glasschälchen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 8 Stunden (besser über Nacht) in den Gefrierschrank stellen.

Für das Champagnereis an Cassis-Feigen die Feigen mit einem Küchentuch oder einer Küchenbürste feucht abreiben. Die Spitze abschneiden.

Die Feigen nun vierteln. In eine Schüssel den Likör füllen und die Feigen hineinlegen und im Kühlschrank für ebenfalls 8 Stunden (oder über Nacht) durchziehen lassen.

Das Champagnereis an Cassis-Feigen bei dem Weihnachtsessen auf vier Tellern dekorativ anrichten.

Für die Zubereitung des **Rehrückens** im Brotmantel zunächst die Rinde des Kastenweißbrotes abschneiden und von dem Brot nun der Länge nach dünne Scheiben abschneiden, etwa 4 bis 6 Scheiben.

Für die Farce die Hähnchenbrust mit der Sahne, dem Eiweiß und den Kräutern in einen Mixer geben und ganz fein pürieren.

Diese Geflügelfarce nun ganz dünn auf die Brotscheiben streichen.

Den Rehrücken mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren.

Die beiden Rehrücken-Hälften mit den Brotscheiben umlegen und ganz fest mit einer Klarsichtfolie einwickeln.

Den Rehrücken im Brotmantel für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

In dieser Zeit kann man mit der Soße für Rehrücken in einem Brotmantel mit Thymian-Kartoffeln an einer Rotweinsoße beginnen.

Hierfür zunächst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Von der Sellerie die bräunlichen Stellen abschneiden, die Karotten schälen und beides ebenfalls fein würfeln.

In einem Topf die Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten.

Das Tomatenmark schließlich unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend noch den Wildfond einrühren, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich wird die Rotweinsoße für Rehrücken in einem Brotmantel mit Thymian-Kartoffeln an einer Rotweinsoße auf kleinste Stufe gestellt und so für etwa 1 Std. geköchelt, bis sie schön reduziert ist.

Die Thymian-Kartoffeln kann man auf zwei Arten zubereiten, entweder schält man die Kartoffeln zuvor oder man bürstet sie

mit Hilfe einer Küchenbürste unter fließendem Wasser kräftig ab.

In einem Topf mit reichlich Salzwasser die Kartoffeln nun zum Kochen bringen und in etwa 15 min gar kochen, je nach Größe der Kartoffeln dauert dies auch etwas länger.

Anschließend die Kartoffeln abgießen und kalt abschrecken.

Die Knoblauchzehen schälen und den Thymian hacken.

Den Rehrücken, etwa 15 bis 20 min bevor er serviert werden soll, aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, in einem Bräter etwas Butter zerlassen und den Rehrücken im Brotmantel darin von beiden Seiten anbraten.

Den Bräter schließlich in den Ofen stellen und in etwa 10 min fertig garen.

In dieser Zeit in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln hineingeben, von allen Seiten bräunen, die ganzen Knoblauchzehen zugeben und ebenfalls bräunen.

Die Thymian-Kartoffeln zuletzt mit dem Thymian, Salz sowie Pfeffer bestreuen und ordentlich vermengen.

Den Rehrücken in einem Brotmantel mit Thymian-Kartoffeln an einer Rotweinsoße auf vier Tellern anrichten und sofort servieren.

Den **Chicoree-Salat als Vorspeise** des Weihnachtsmenüs kann erst unmittelbar vor Eintreffen der Gäste zubereitet werden.

Für den Salat die Orange sowie die Grapefruit zunächst einmal die äußere Schale mit einem scharfen Messer abschneiden, so dass die komplette weiße Haut mit entfernt wird.

Anschließend die Stücke filetieren, etwas Saft dabei auffangen.

Den Chicoree sowie den Eichblattsalat waschen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen.

Nun auf vier Tellern zunächst einige Chicoree-Blätter legen, darauf den Eichblattsalat verteilen, zum Schluss noch die Obst-Stücke darauf legen.

Den Fruchtsaft in einem Shaker mit dem Öl, dem Essig, dem Balsamico und dem Honig ordentlich vermengen. Das Dressing für

den Chicoree-Salat schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren erst den Dressing einzeln über die Salat-Teller träufeln und den Chicoree-Salat noch mit den gehackten Walnuss-Kernen bestreuen.

[zurück zu den Weihnachtsmenues](#)

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)