


	<b>BFS Ernährung und Versorgung</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	

## Rosa gebratener Rehrücken auf Glühweinsöße dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und Gemüse

### Für die Soße:

1,2 kg	Rehknochen
2	Zwiebeln
1	Karotte
150 g	Knollensellerie
1 EL	Öl
1 TL	Puderzucker
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Glühwein
2 L	Gemüsebrühe
½ TL	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
½ TL	Wacholderbeeren
½	Zimtrinde
1	Steifen unbehandelte Orangen - und Zitronenschale
½ TL	geraspelte Zartbitterschokolade
½ EL	Preiselbeer-Cranberry-Marmelade
2 TL	Speisestärke
10 g	kalte Butter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rehknochen waschen, trocken tupfen und würzen.  
 Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.  
 Die Knochen in einem Topf mit Öl anbraten, herausnehmen, das Gemüse andünsten, den Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.  
 Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen.  
 Nach und nach mit Glühwein ablöschen und einköcheln lassen.  
 Die Gewürzte Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt dazugeben.  
 Mit Brühe aufgießen und die Knochen dazugeben, bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden gar ziehen lassen.

Anschließend die Sauce durch ein Sieb streichen. Je einen Steifen Orangen - und Zitronenschale, geraspelte Zartbitterschokolade, Preiselbeeremarmelade dazugeben, mit Speisestärke binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die kalte Butter unterrühren.

### **Für den Rehrücken:**

1,2 kg Rehrückenfilets  
1 EL Öl  
1 TL Wacholderbeeren  
1 Zweig Rosmarin  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C vorheizen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter abgedeckt etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen (Abtropfblech verwenden).

### **Für das Kartoffel-Kürbis-Püree:**

1 kg Kartoffeln  
500 g Hokkaido - Kürbis  
250 ml Milch  
50 g Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln.

Den Kürbis halbieren, entkernen, in Würfel schneiden.

Kartoffeln und Kürbis in den Dämpfeinsatz geben, ca. 20 Minuten dämpfen. Milch und Butter erhitzen.

Die Kartoffeln und den Kürbis durch die Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch glattrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Für das Gemüse:**

7 Rosen Brokkoli  
7 Rosen Romanesco  
7 Spalten Kürbis

Den Brokkoli und Romanesco waschen, in kleine Rosen teilen und in Salzwasser garen.

Die Kürbisspalten in Öl anbraten.

**Die zart gebratenen Rehrückenfilets aufschneiden und mit der Sauce, dem Kartoffel-Kürbis-Püree, dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Preiselbeer-Cranberry Tupfen garnieren.**