

Rehrücken im Maronen-Crêpe

an Brombeerjus & Wintergemüse

ZUBEREITUNG

Für die Brombeerjus 50g Zucker im Topf dunkel karamellisieren, mit Rotwein und Wildfond ablöschen und zur Hälfte einkochen. Brombeeren dazu geben, 10 Minuten weiterkochen. Butter mit einem Mixstab in die Sauce einarbeiten. Diese durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Alle Crêpe-Zutaten verrühren. Wenig Öl in einer 26cm-Pfanne erhitzen und den Boden dünn mit dem Teig bedecken. Vorsichtig wenden, fertig backen und auf einen Teller legen. Mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und beiseite stellen.

Für die-Füllung Blatt Petersilie fein hacken und mit der Butter und dem Maronenpüree erwärmen. Masse pürieren, danach Toastbrösel und Eier dazu mischen und abschmecken.

Die 3 Rehrücken von der Silberhaut und den Sehnen befreien, in ca. 15 cm-Stücke teilen, leicht würzen und kurz von allen Seiten anbraten.

Je 1 Crêpe auf der Arbeitsfläche ausbreiten und dünn mit der Maronenmasse bestreichen. Rehrücken mittig auf den Crêpe legen und einrollen. Die Crêperolle zuerst mit Backpapier, dann mit Alufolie einrollen, fest an den Enden verschließen. Den Ofen auf 180 C° vorheizen, dann ca. 12 min garen, 10 min ruhen lassen. Birnenscheiben und Romanesco in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Kumquats halbieren und mit etwas Zucker und Wasser einkochen. Champignonscheiben mit etwas Butter anbraten.

Rehrolle schräg schneiden, auf einen Teller mit der Sauce, dem in Butter angeschwenkten Gemüse, den Kumquats und Champignons anrichten.

ZUTATEN

6 Personen

Crêpe-Teig

125g Mehl
250ml Milch
2 Eier, Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

Füllung

10 Scheiben Toastbrot
ohne Rinde, fein gerieben
60g Maronenpüree
100g Blatt Petersilie
2 Eier, 50g Butter

Rehrücken

3 Rehrückenstränge
à 500g ohne Knochen
6 EL Öl zum Braten
6 St. Alufolie 30x30cm,
6 St. Backpapier 25x25cm

Sauce

800ml Wildfond
350ml Rotwein
50g Zucker
150g Brombeeren
30g Butter für die Sauce

Wintergemüse

600g Romanescoröschen
6 Birnenscheiben
6 Champignons
12 Kumquats
50g Butter

© Michael Göckel

Familie Göckel wünscht frohe
Weihnachten und ein glückliches Jahr 2019

PARTYSERVICE CREATIVE MICHAEL GÖCKEL
Waldhildersheimer Str. 13 | 55545 Bad Kreuznach
Telefon 0671 33335 | www.partyservice-creative.de


PARTYSERVICE
CREATIVE
GÖCKEL