Aufgetischt

Sonntag, 5. März 2017

Rosa gebratener Rehrücken mit Haselnuss-Liebstöckelvinaigrette und Latschenrisotto

Zutaten für 4 Portionen:

1 Rehrücken
Bohnenkraut
¼ l Rotwein
Vinaigrette
150 g Haselnüsse grob gehackt
½ kleine Zwiebel fein geschnitten
1 Knoblauchzehe in ganz feine Scheiben geschnitten
1 kleiner Bund Liebstöckel
1 kleiner Bund Basilikum beides grob gehackt
4 EL Apfelbalsamico
Saft von ½ Zitrone
1/8 l Olivenöl
Salz, Pfeffer

Latschenrisotto:
½ Zwiebel fein geschnitten
Öl,
Butter,
1,5 l Gemüsebrühe,
200 g Risottoreis,
Parmesan,
1 "Latschenwipferl"

Zubereitung

Bohnenkraut fein hacken, mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen und den Rehrücken mit der Mischung würzen. Das Fleisch dann in einer Bratpfanne scharf anbraten, herausnehmen, den Bratrückstand mit dem Wein ablöschen und beiseite stellen. Der Rehrücken kommt dann für ca. 20 min ins Backrohr bei 200°C. Herausnehmen, die Flüssigkeit zum vorher produzierten Safterl dazu und das Fleisch mit einer Folie abdecken und ca. 10 min rasten lassen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten vermischen und das "Safterl" vom Braten dazugeben und warm halten.
Für das Risotto, Öl und Butter erhitzen, Zwiebel leicht anschwitzen, Reis dazu und mit Gemüsebrühe ablöschen, rühren, ablöschen, rühren, ablöschen...

Latschennadeln fein schneiden und in lauwarmem Butter-Ölgemisch wärmen, gegen Ende der Garzeit zum Risotto mischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken, Parmesan hineinrühren.

Als weitere Beilage passen z. B. sautierte Zucchini, Tomaten, Zuckerschoten, grüner Spargel usw.