

Frisch gekocht
Freitag, 2. Dezember 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Rehrückenfilet mit Kürbis-Kartoffel-Gratin

50 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

600 g Rehrücken (zugeputzt), Salz, Pfeffer, Senf, 2 Zweige Rosmarin, Öl und Butter zum Braten, 3 gehackte Schalotten, 1 EL Wacholderbeeren, 1 Schuss Gin, 500 ml Obers, 4 Kartoffeln (speckige Sorte), 250 g Muskatkürbis, 125 ml Milch, 4 EL geriebener Parmesan. Für die Kürbis-Balsamico-Würfel: 150 g Muskatkürbis (in 1 cm-Würfel geschnitten), 1 EL brauner Zucker, 1 Zimtstange, 1 TL Gewürznelken, 125 ml Balsamico-Essig.

Zubereitung

Den Rehrücken halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten, Rosmarin zugeben und mitbraten. Auf ein Gitter legen und im Rohr bei 150 °C ca. 8 Minuten rosa garen. Die gehackten Schalotten mit den Wacholderbeeren im Bratenrückstand in der Pfanne kurz rösten. Mit Gin flambieren und mit der Hälfte des Obers aufgießen. Einige Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln und den Kürbis in gleich große Scheiben schneiden. Abwechselnd in eine hitzefeste, gebutterte Form schichten. Die Milch und das restliche Obers zugießen, mit Parmesan bestreuen. Im Rohr bei 150 °C 35 Minuten backen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Balsamico-Essig ablöschen und die Kürbiswürfel darin einige Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Gewürznelken zugeben, beiseite stellen und ziehen lassen.

Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit der Sauce, dem Gratin und den Kürbis-Balsamico-Würfeln auf Tellern anrichten.