

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



## Rehrücken im Kräutermantel & Süsskartoffelpüree

### Zutaten:

- 1,5 kg Rehrücken und die Knochen für den Wildfond
- ½ Sellerieknolle
- 2 Stück Karotten
- 2 mittlere Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- Gemüse würfelig geschnitten
- 6 Stück Wacholderbeeren
- 10 Stück schwarze Pfefferkörner
- 5 Stück Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- Prise Salz
- ¼ Liter Rotwein
- 1 Liter Rindsuppe

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für den Kräutermantel:

- 50 Gramm Rosmarin
- 50 g Thymian
- 50g Majoran
- 50 g Petersilie
- 1 El Senf

Wacholder-Kirschsauce:

- 10 Stück Wacholderbeeren
- 2 cl Kirschwasser
- 150 g Kirschen
- Orangenzesten (von der Schale einer unbehandelten Orange)
- 1 Liter Wildfond

Süßkartoffel-Püree:

- 8 Stück Süßkartoffel
- 1 El Butter
- 100 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz etwas Pfeffer
- ca. 1 / 16 l Sahne (Menge nach Bedarf /Konsistenz des Pürees)

## Zubereitung

Rehrücken auslösen und mit den Knochen den Wildfond bereiten.

### Wildfond

Dazu Knochen anrösten, würfeliges Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, frischem Rosmarin und frischem Thymian und Salz würzen. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Mit Rindsuppe aufgießen und leicht köcheln lassen.

Denn ausgelöst und fein zugeputzten Rehrücken in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen und im Rohr ca. 10 - 15 Min. bei 160 °C braten (Heißluft oder Umluftgrillen) oder bis zur Kerntemperatur von 59°C bei 100 °C Niedertemperatur garen.

### Kräutermantel

Rosmarin, Thymian, Majoran und Petersilie fein hacken. Mit 1 EL Senf vermischen und dann den fertig gebratenen Rehrücken in den Kräutern wälzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### **Wacholder-Kirschsauce**

10 Stück Wacholderbeeren leicht rösten, mit 2cl Kirschwasser ablöschen und die 150 g Kirschen dazu geben. Mit Wildfond aufgießen. Frischen Thymian und die Orangenzeste dazu geben. Leicht köcheln, wenn nötig mit Maizena etwas binden.

### **Süßkartoffelpüree**

8 Stück Süßkartoffel, 1 EL Butter, 100 ml Milch, Salz und Pfeffer aus der Mühle gemeinsam kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Pürieren und mit etwas Sahne verfeinern.

### **Erbsenschoten**

250 g Erbsenschoten in etwas Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.