

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Gegrillter Rehrücken, Mandel-Pilz-Törtchen, Powidl, Olivensauce



40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Rehrückenstränge à 100 g, Salz, Wildgewürz, 2 EL Butter, Rosmarin.

Für die Mandel-Pilz-Törtchen: 1 EL Butter, 3 EL getrocknete Steinpilze, 1 Zweig Thymian, 100 g weißer Polentagrieß, 80 g Mandelmehl, 500 ml Milch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Öl für das Backblech; 250 g gemischte Pilze (z. B. Buchenraslinge, Champignons, Austernpilze, Shiitake), Butter, Salz, Pfeffer, Rosmarin, 100 g Powidl (in einen Spritzsack gefüllt); frische Pilze zum Hobeln.

Für die Olivensauce: 200 ml Rehjus, 50 g Oliven (ohne Kerne), 100 ml roter Portwein, 100 ml trockener Sherry, 1 TL Wildgewürz.

Zubereitung

Die Rehrücken von noch vorhandenen Sehnen und Häutchen befreien und mit Salz und Wildgewürz würzen. Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch in einer Grillpfanne mit 1 EL Butter rundum scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und 7 bis 8 Minuten im Rohr garen. Herausnehmen und warm rasten lassen.

Vor dem Servieren in der Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Rosmarin zugeben, die Rehrücken darin durchschwenken.

Für die Mandel-Pilz-Törtchen in einem Topf die Butter heiß aufschäumen, die getrockneten und zerbröselten Steinpilze, gerebelten Thymian, Mandelmehl und Polenta zugeben. Mit Milch aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ein Blech (Format 30 x 12 cm) mit Öl bepinseln und mit Folie auslegen. Die Polentamasse darauf glatt verstreichen. 2 Stunden auskühlen lassen, rund ausstechen oder in Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und im Rohr bei 160 °C 10 Minuten backen.

Die gemischten Pilze putzen und in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen. Polenta mit den Pilzen belegen. Kleine Powidltupfen darauf spritzen und mit gehobelten Pilzen belegen.

Für die Olivensauce Portwein und Sherry auf ein Drittel der ursprünglichen Menge reduzieren. Wildgewürz und Jus zugeben, aufkochen, einreduzieren und die Oliven einmengen.

Die Rehrücken halbieren, mit den Törtchen und der Sauce auf Tellern anrichten.