

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Rehrücken am Spieß mit Preiselbeer-Rotkrautsalat & Gewürzknusper

25 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht



Zutaten für 4 Personen

200 g Rehrückenfilet, Sojasauce, Waldhonig, Senf, Öl.

Für den Gewürzknusper: 100 g Butter, 150 g Vollkornmehl, 40 g Vollrohrzucker, 1 Dotter, Prise Zimt, Prise Nelken, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Prise Piment, 2 TL Wacholder geschrotet

Für den Salat: 1/2 Kopf Rotkraut, 50 g eingelegte Preiselbeeren, Apfelessig, Walnussöl, Salz, 100 ml Cranberrysaft.

Außerdem: Holzspieße.

Zubereitung

Das Rehrückenfilet zuputzen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf die Spieße stecken. Mit Sojasauce, Senf und Waldhonig marinieren.

Für den Gewürzknusper alle Zutaten grob mit der Maschine kneten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im Rohr 5-10 Minuten bei 220 °C Umluft goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Für den Rotkrautsalat das Kraut fein schneiden. Preiselbeeren, Apfelessig, Salz, Cranberrysaft und Walnussöl zu einer Marinade rühren, diese über das Rotkraut gießen. Das Kraut sanft kneten.

Die Rehrückenspieße in etwas Öl in einer Pfanne oder auf dem Grill beidseitig kurz braten, danach 5 Minuten ruhen lassen.

Den Rotkrautsalat auf Tellern anrichten, die Spieße dazulegen. Mit dem Gewürzknusper bestreuen.