

Rehrücken gebraten mit Mandel-Olivenkruste jungem Gemüse und Nudeln

Rezept für 6 Personen

1 Rehrücken ca. 2,5 Kilo schwer am Knochen

100 g Mandelstifte

50 g braunen Zucker

100 g Olivenpaste von schwarzen Oliven

1 Flasche Portwein rot

1 l Kalbsjus

10 Wacholderbeeren

4 St Lorbeerblätter

250 g Zuckerschoten

250 g Karotten (ca. 4 St)

500 g Frischeinudeln

1 grosse Zwiebel

1 mittelgrosse Karotte

1 Sellerie

etwas gehackte Petersilie

Rücken auslösen, von Sehnen befreien und in 6 gleich große Stücke schneiden.

Knochen klein hacken und in etwas Öl anbraten, nun das klein geschnittene Gemüse, die Gewürze dazugeben und leicht mitrösten, mit dem Portwein ablöschen und mehrmals einkochen lassen.

Mit der Kalbsjus und etwas Wasser auffüllen bis die Knochen bedeckt sind und das ganze 2 Stunden leicht simmern lassen, danach durch ein Tuch abseihen und um die Hälfte einkochen.

Die Soße abschmecken und etwas abbinden mit Mondamin.

Karotten schälen, halbieren, in 1cm dicke Stücke schneiden und im Salzwasser bissfest kochen danach im Eiswasser abschrecken, auf ein Küchentuch trocken legen, das gleiche mit den Zuckerschoten - diese aber nach dem Kochen schräg durchschneiden.

Nudeln bissfest kochen, abschrecken und leicht mit Olivenöl mischen damit sie nicht kleben.

Rehrücken mit Salz, Pfeffer würzen und von allen Seiten gleichmäßig anbraten nun im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad 5-6 Min garen, danach das Fleisch im Ofen lassen, die Türe weit öffnen (Herd ausschalten) und darin ruhen lassen.

Kruste:

Braunen Zucker in einer Pfanne erhitzen bis er zerläuft, nun die Mandelstifte zugeben und alles mischen vom Herd nehmen und auf ein leicht geöltes Blech geben und auskühlen lassen.

Danach die kalte Mandelmasse mit einem Nudelholz ganz klein machen und mit der Olivenpaste mischen. Nun die Oliven – Mandelmasse auf den Rehrücken streichen und das Fleisch im Backofen unter der Grillspirale überbacken.

Etwas Brühe mit Butter aufkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und mit einem Zauberstab aufmixen.

Gemüse mit der Emulsion in einem Topf heiß machen, so dass es einen Glanz bekommt.

Nudeln ebenfalls mit der Emulsion heiß machen, noch etwas gehackte Petersilie zugeben und mit einer Fleischgabel aufdrehen.

Das Gemüse auf den Teller anrichten, die Nudeln daneben legen.

Während das Gemüse und die Nudeln heiß gemacht wird, schneidet man den Rücken schräg durch und richtet ihn auf dem Gemüse an, etwas Soße um den Rücken und fertig - guten Appetit!