

# Rehrücken im Weißbrotmantel

MIT SCHOKOLADEN-INGWER-SAUCE



## Zubereitung:

2 EL Pflanzenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Rehknochen rundherum 10–15 Min. anrösten. Zwiebelwürfel, Selleriewürfel, Karottenwürfel dazugeben und 10 Min. mitrösten. Zucker einstreuen und kurz karamellisieren lassen. Tomatenmark kurz mitbraten, mit  $\frac{1}{3}$  Rotwein ablöschen und einkochen lassen. So fortfahren, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Wild Fond dazugeben. 1 Std. leicht köcheln lassen. Nach 45 Min. Lorbeer, Wacholder, Ingwer, Orangenschale dazugeben und die restlichen 15 Min. mitkochen. Die Sauce passieren, auf 400 ml einreduzieren und eventuell mit etwas Stärke binden. Bitterschokolade einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rehrückenfilets in 4 Portionen von ca. 10–12 cm Länge teilen. Kalbsbrät mit  $\frac{1}{2}$  TL Wildgewürzmischung und der Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cumberland Sauce abschmecken. Rehrückenfilets mit Wildgewürzmischung und Salz würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tramezzinischeiben nebenein-

## Zutaten für 4 Personen:

2	Rehrückenfilets à 360 g (ausgelöst, Knochen, klein gehackt, extra)
100 g	Zwiebelwürfel
je 80 g	Karotten- und Knollenselleriewürfel
1 TL	Puderzucker
1 TL	Tomatenmark
300 ml	Rotwein
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
1 Stück	Ingwer (3 cm)
2 Streifen	Orangenschale
20 g	Bitterschokolade (70%)
3 EL	Pflanzenöl
180 g	Kalbsbrät (vom Metzger)
1 TL	Wildgewürzmischung
1 TL	gehackte Petersilie
4 Scheiben	Tramezzinibrot oder Toastbrotsscheiben
3 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

## Von Lacroix benötigen Sie:

800 ml	Wild Fond
100 ml	Cumberland Sauce

## Zubereitungszeit:

1 Stunde 15 Minuten

anderlegen und dünn mit dem Kalbsbrät bestreichen. Die Filets auf den unteren Teil legen und nach oben hin aufrollen. Oder das Toastbrot längs halbieren, je zwei Scheiben aneinanderlegen und genauso aufrollen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rollen rundherum anbraten. Im Ofen bei 160°C (Heißluft, mittlere Schiene) auf dem Rost 10–15 Min. garen, aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Aufgeschnittene Rehrücken mit Schokoladen-Ingwer-Sauce und Cumberland Sauce servieren.

Als Beilage empfehlen wir zartes Wirsinggemüse und in Butter gebratene Pfifferlinge.