

(4 PERS.)

REHRÜCKEN

MIT SAUCE HOLLANDAISE,

Kräuterflädle UND Spargel



Sauce hollandaise

ZUTATEN

3 EIGELB
250 G BUTTER
1 EL ZITRONENSAFT
SALZ
PFEFFER
ETWAS WEISSWEIN
ODER REDUKTION

ZUBEREITUNG

- Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze. Achten Sie darauf, dass die Butter nicht zu heiß wird oder gar anbrennt.
- In einer separaten Schüssel die Eigelbe und den Zitronensaft verquirlen, bis sie gut kombiniert sind.
- Stellen Sie die Schüssel in ein Wasserbad und schlagen Sie die Ei-Zitronensaft-Mischung samt Weißwein oder Reduktion mit einem Schneebesen, bis sie dicker zu werden beginnt.
- Nun langsam die geschmolzene Butter zugießen, während Sie weiter schlagen, bis die Soße glatt und dickflüssig ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kräuterflädle

ZUTATEN

200 G MEHL
3 EIER
300 ML MILCH
1 EL GEHACKTE PETERSILIE
1 EL GEHACKTER SCHNITTLAUCH
1 PRISE SALZ
2 EL ÖL ZUM BRATEN

ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel Mehl, Eier und Milch verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht.
- Gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzufügen und gut durchmischen.
- Mit Salz abschmecken.
- Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und etwas Öl hinzufügen.
- Eine Kelle des Teigs in die Pfanne geben und das Gefäß schwenken, bis der Teig den ganzen Pfannenboden bedeckt.
- Kurz anbraten, dann wenden, bis die Pfannkuchen goldbraun sind.



Rehrücken

ZUTATEN

1 REHRÜCKEN, CA. 180 G PRO PERSON
SALZ UND PFEFFER
2 EL ÖL
2 EL BUTTER
2 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
2 ZWEIGE ROSMARIN
4 ZWEIGE THYMIAN
1 APFEL GESCHÄLT UND IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
PREISELBEERMARMELADE

ZUBEREITUNG

- Reiben Sie den Rehrücken auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer ein.
- Lassen Sie eine Pfanne gut heiß werden und geben Sie das Öl hinein.
- Legen Sie den Rehrücken in die Pfanne und braten Sie ihn von allen Seiten an, bis er goldbraun ist.
- Nun den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und auf eine Ofenform oder Alufolie legen.
- Schmelzen Sie in derselben Pfanne die Butter und fügen Sie den Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzu. Kurz anbraten, bis der Knoblauch duftet.
- Der Rehrücken wird im vorgeheizten Ofen bei 100 °C 25 bis 30 Minuten gebraten, bis er rosa und saftig ist.
- Aus dem Ofen nehmen und nochmals scharf anbraten.
- Herausnehmen und in derselben Pfanne die Apfelscheiben kurz anbraten.
- Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit einer Apfelscheibe krönen und in die Mitte etwas Preiselbeermarmelade geben.



Spargel

ZUTATEN

1 BUND WEISSER SPARGEL (CA. 500 G)
SALZ
ZUCKER
ETWAS WEISSWEIN
1 EL BUTTER
ZITRONENSCHNITZEN

ZUBEREITUNG

- Den Spargel waschen, schälen und die unteren holzigen Enden abschneiden (ca. 2 cm).
- In einem großen Topf Wasser, Salz, Zucker, Weißwein und Zitronenscheiben zum Kochen bringen.
- Den Spargel in das kochende Wasser geben und etwa 8 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis er zart ist, aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Spargelstangen in Stücke schneiden und in Butter kurz anrösten. Mit der Sauce hollandaise anrichten.

