



Rehrücken mit Maronenkruste und Vulkanspargel

Auf der Suche nach einem Wildgericht für besondere Anlässe? Wie wäre es mit einem butterzarten Rehrücken unter einer Kruste aus frischen Kräutern und Kastanien in Begleitung eines ausgefallenen Gemüses – Vulkanspargel?

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs

Fotos: Christina Czybik

Zutaten für vier Personen

- 1 Rehrücken, ausgelöst
- 4 Semmeln (Brötchen) vom Vortag
- 50 g Maronen, vorgegart
Frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin
- 1 grosser Vulkanspargel
- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
Butter
Milch
Muskat
Salz und Pfeffer
Zucker
Sonnenblumenöl

Zubereitung

Für die Maronen-Kräuter-Panade die Semmeln, Maronen und Kräuter zusammen in eine Küchenmaschine geben und fein mahlen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Panade hineingeben und kurz schwenken, bis die gesamte Butter aufgenommen ist. Beiseitestellen.

Rehrücken mit Küchengarn in Form binden. Rundherum salzen und mit etwas Zucker würzen. In etwas Sonnenblumenöl eine Minute von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in gleichmässige Medaillons schneiden. Die Schnittflächen nochmals eine Minute in der Pfanne scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Oberseite je einen Esslöffel Maronen-Kräuter-Panade geben, leicht andrücken. Die Medaillons im Backofen bei 100 Grad Celsius circa 10 Minuten zartrosa garen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser 20 bis 25 Minuten gar kochen. Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Gleichzeitig die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Butter-Milch-Mischung zugeben und zu einem luftigen Püree aufschlagen. Vor dem Servieren mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vulkanspargel: Die äusseren grünen Stangen und den Strunk entfernen. Das sogenannte Herz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren und anschliessend in eiskaltem Wasser abschrecken. Dann in einer Pfanne in etwas Butter anbraten und mit Salz und etwas Zucker würzen. 🍄