

AUFGETISCHT am Sonntag – BAD RADKERSBURG

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN KREN, SPARGEL, APFEL-CHUTNEY, KRÄUTERMAYONNAISE

Von Fabian Palz / Genusshirsch

Für 4 Personen

REHRÜCKEN 600 g Rehrücken, Salz & Pfeffer aus der Mühle,
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian

KREN 1 Krenwurzel, 200 ml weißer Balsamico, 200 ml Apfelsaft, 3 EL Honig,
Orangenzesten

SPARGEL je 4 Stangen grüner und weißer

Spargel, 4 Schalotten, je 2 EL Honig und Olivenöl, 4 Zweige
Zitronenthymian

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten kurz scharf anbraten, danach mit den Kräutern belegen und bei 160° C ca. 8 Min. im Rohr garen. Danach ausschalten, öffnen und das Fleisch ca. 5 Min. im Rohr rasten lassen. Für den Kren Krenwurzel schälen, mit der Schneidemaschine lange, ca. 1,5 mm dünne Scheiben schneiden; die restlichen Zutaten aufkochen lassen, die Krenscheiben in die kochende

Flüssigkeit geben und erkalten lassen. Für den Spargel weißen Spargel schälen, beide Spargelarten in der Mitte halbieren, Schalotten vierteln. Spargel und Schalotten in eine Schüssel geben und mit Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian vermischen.

Danach alles auf ein Backblech geben und für 10 Min. bei 160° C im Rohr schmoren.

APFEL-CHUTNEY 4 Äpfel, 1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen, 1 Chili, 1/16 l weißer Balsamico, 1/2 TL Currypulver, 8 EL Gelierzucker
2:1, 4 EL Olivenöl

KRÄUTERMAYONNAISE 1 Dotter, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Msp. Dijon-Senf, Salz &
Pfeffer aus der Mühle, gemischte Kräuter, 1/8 l Olivenöl

Für das Apfel-Chutney Äpfel und Zwiebel in daumengroße Würfel schneiden. Knoblauch und Chili in feine Scheiben schneiden, alle restlichen Zutaten inklusive der Äpfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einen Topf geben, gemeinsam aufkochen lassen und ca. 5 Min. wallend kochen, dann erkalten lassen. In Gläser abfüllen, dann ist das Chutney für mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar. Für die Kräutermayonnaise Dotter, Zitronensaft und Gewürze vermischen, danach das Olivenöl mit einem Schneebesen langsam dem Dottergemisch beifügen und so lange rühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Alternativ kann man zuerst auch die Kräuter und das Olivenöl mit einem Stabmixer aufmixen, sodass ein grünes Öl entsteht, welches man dann unter die Dottermischung mit einem Schneebesen unterhebt.