

Rehrücken mit Walnuss-Kräuterkruste

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Walnusskerne dazugeben, schnell verrühren und sofort auf ein Backblech geben. Erkalten lassen und klein hacken. Die Butter schaumig rühren und den Walnusskrokant, Kräuter, Rosmarin und Semmelbrösel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Krustenmasse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz etwa 7 mm dick ausrollen und kalt stellen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Auf einen Rost im Backofen bei 85°C ca. 50 Min. Kerntemperatur bis 60 °C garen. Ein Backblech als Auffangschale unter den Rost schieben. Den Rehrücken aus dem Backofen nehmen. Den Grill auf 240°C vorheizen. Aus der Krustenmasse Rechtecke in der Größe des Fleisches zurechtschneiden, diese damit belegen und unter dem Grill 3 bis 5 Minuten gratinieren.

Einstellung:	Niedrigtemperatur-Garen Ober/Unterhitze
Temperatur:	80 – 100°C
Zeit:	ca. 50 Minuten + Vorheizen Kerntem. 60°C
Schiene:	2. v. unten

Das brauchen Sie:

800 g Rehfilet
Salz, Pfeffer
30 g Butterschmalz
1 EL Zucker
100 g Walnüsse
1 Päck. 8 Kräutermischung
100 g weiche Butter
1 EL Rosmarinnadeln
1 EL Semmelbrösel