



Rehrückenfilet mit Macadamianuss-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|------------|----------------------|
| 600 g | mehlig kochende Kartoffeln | | |
| 1 | kleine Sellerieknolle (ca. 350 g) | | |
| 3-4 | Stiele Thymian | | |
| 2 | Scheiben Toastbrot | | |
| 60 g | Macadamianusskerne | | |
| 40 g | weiche Butter | | |
| | Salz | | |
| | Pfeffer | | |
| 2 | kleine Zwiebeln | 1/2 TL | Zucker |
| 1 | Broccoli | 1 EL | Balsamico-Essig |
| 500 g | ausgelöster Rehrücken | 1 EL | Johannisbeergelee |
| | Salz | 400 ml | trockener Rotwein |
| | Pfeffer | 1 TL | Speisestärke |
| 1 EL | Öl | ca. 200 ml | Milch |
| | | | geriebene Muskatnuss |



Zubereitung:

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, grob klein schneiden und in Salzwasser ca. 25 Minuten weich kochen.

Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Für die Kruste Brot, Thymian und Nüsse im Universalzerkleinerer zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rehrücken in 8 gleich große Medaillons schneiden und, mit der Schnittfläche nach oben, leicht flach drücken. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons beidseitig scharf anbraten und auf ein Backblech legen. Nuss-Brotmasse auf die Medaillons geben und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) 5-6 Minuten garen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, in die Pfanne ins Bratfett geben und 1-2 Minuten braten. Zucker zugeben und mit Essig ablöschen. Johannisbeergelee einrühren. 300 ml Rotwein zugießen und köcheln lassen. 100 ml Rotwein und Stärke glatt rühren und die Soße damit binden, nochmals aufkochen.

Broccoli in kleine Röschen schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Milch erhitzen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Kartoffeln und Sellerie abgießen, Milch zugeben, mit einem Kartoffelstampfer

Informationsbüro
Australische Macadamias



zerkleinern und mit Salz und Muskat abschmecken. Soße aufkochen. Medaillons, Kartoffeln-Selleriepüree, Broccoli und RotweinsöÙe anrichten.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten. Pro Portion ca. 2660 kJ/640 kcal. E 38 g/F 29 g/KH 41 g

Informationsbüro Australische Macadamias
Bei Abdruck Belege erbeten.
www.macadamias.de

