



## weihnachtlicher Rehrücken

### Zutaten

für 4 Personen

100 g	Spekulatius
80 g	Butter (weich)*
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Eigelb*
1 Tl	Honig*
2 El	glatte Petersilie (gehackt)
2 El	Semmelbrösel
4 Stk	Rehrücken (ca. 120 g, ohne Knochen)*
4 El	Raps-Öl*
6 Stiele	Thymian
200 g	Suppengemüse (geputzt und gewürfelt)*
1 Tl	Tomatenmark
150 ml	roter Landwein*
400 ml	Wildfond
1 Tl	Speisestärke

\*Diese Zutaten erhalten Sie in unserem Hofladen.

### Zubereitung

Kecke fein zerkleinern. Butter, 1 Prise Salz mit den Quirlen des Hand Rührers schaumig rühren, Eigelb und Honig zugeben, glatt rühren. Petersilie, Spekulatius und Semmelbrösel unterheben. Zwischen Klarsichtfolie 3 mm dünn ausrollen, auf einem Tablett kalt stellen.

Rehrücken pfeffern, salzen. In einer Pfanne in 2 El Öl mit Thymianstielen bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Backpapier auf das Blech legen. In den vorgeheizten Ofen bei **160°C** auf der 2. Schiene von unten **12-15 Minuten** garen. Herausnehmen, in Alufolie ruhen lassen.

Gemüse in der Pfanne in 2 El Öl braun rösten. Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten, mit Landwein ablöschen und einkochen. Mit Wildfond und 100 ml Wasser auffüllen, auf die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, auf 200 ml einkochen. Sauce mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden.

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282

**MEIERHOF**



**RASSFELD**

Spekulatiuskruste passend schneiden. Auf das Fleisch legen und leicht andrücken.  
Unter dem Backofengrill auf der 2. Schiene von unten 3-4 Minuten gratinieren  
(darauf achten, dass die Kruste nicht verbrennt)

Fleischstücke halbieren und mit der Sauce und z.B. Kartoffelpüree und Spitzkohl  
servieren. Dazu empfehlen wir den trockenen Chateau Peybonhomme-Les-Tours  
Cru aus unserem Weinsortiment.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282