



Rehcarré mit Maroni, Quitten und Rosenkohl-Birnenstrudel auf Rotkrautfond

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

► **Rehcarré:** 500 g Rehrücken, ausgelöst; Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian; 40 g Erdnussöl

► **Maroni-Espuma:** 100 g Maroni, gekocht (aus Vac-Pack); 20 g Zwiebeln, gehackt; 10 g Knoblauch, fein gewürfelt; ½ dl Weisswein; 80 g Kartoffelwürfel (Bintje); 1 l Gemüsefond; 1 dl Rahm; 10 g Goldmelissenblätter; Salz; weisser Pfeffer; Berghonig

► **Quitten-Maroni:** je 100 g gekochte Quitten und Maroni; 20 g Butterfett; 10 g Peterli; 10 g Goldmelissenblätter; Meerrettich, frisch gerieben

► **Strudel:** 1 Packung Strudelteig; 200 g Rosenkohl; 100 g Birnen, gewürfelt; 20 g Butterfett;

60 g Cashew, geröstet; 20 g Peterli, gehackt; Salz und Pfeffer

► **Rotkrautfond:** 500 g Rotkraut, fixfertig gekocht; 20 g Minze; 60 g Butter, kalt; Salz und Pfeffer

Zubereitung

► **Maroni-Espuma:** Grob geschnittene Maroni, gehackte Zwiebel und Knoblauch anziehen, Kartoffelwürfel zufügen. Mit Weisswein ablöschen. Gemüsefond dazugeben. Alles kochen, bis die Kartoffelwürfel zerfallen. Rahm und Melisse zufügen. Masse aufkochen, mixen und passieren. Abschmecken. In Kisagbläser füllen, diesem mit zwei Patronen Druck geben, danach warm stellen.

► **Quitten-Maroni:** Quitten- und Maroniwürfel in Butterfett anziehen. KräuterhäkSEL dazugeben. Abschmecken.

► **Strudel:** Grob gewürfelten Rosenkohl anziehen, abschmecken. Birnenwürfel zugeben.

Knapp garen. Gemahlene Nüsse und Peterli zugeben. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. An unterer Längsseite Rosenkohl-füllung auslegen (ca. 4 cm hohes Band). Beidseitig die Teigenden freihalten. Teig vorsichtig einrollen. Enden einschlagen. Auf ein mit flüssiger Butter bestrichenes Backblech legen, ca. 20 Minuten backen. Abschmecken.

► Gut gewürztes Rehcarré braten. Im 160 Grad heissen Bratofen auf Gitterunterlage garen, bis das Fleischthermometer 54 Grad zeigt. Locker bedeckt ruhen lassen.

► Rotkraut samt Kochfond pürieren. Passieren. Aufkochen. Fond mit Butter binden. Minze zufügen und abschmecken.

Anrichten

► Boden eines tiefen Tellers mit Rotkrautfond ausgiessen. Strudelstück von ca. 2,5 cm Breite einsetzen. Quitten- und Maroniwürfel rundum ausgelegen. Ein Stück Rehcarré, etwas Maronischäum und Kräuter dazugeben.