

Rezept Rehrücken

Santos Adventsgrillen 2022

REHRÜCKEN

- Rehrücken von Fett und Sehnen befreien
- Rehrücken mit Tannenrauchsatz von Royal Spice würzen und auf einer Gussplatte von allen Seiten anbraten.
- Rehrücken auf eine Holzplanke setzen und diese entzünden lassen (z.B. auf der Sizzle Zone) - und das Reh indirekt bis zur gewünschten KT grillen.
- Zwischendurch immer wieder mit dem Lack (Rezept siehe unten) lackieren

MARONENPÜREE

- Mehligkochende Kartoffeln kochen und zu einem klassischen Kartoffelpüree verarbeiten. Ganz wichtig: Viel Butter verwenden
- Vorgekochte Maronen zusammen mit einer kleinen Zwiebel (in Streifen geschnitten) anbraten. Mit Geflügelbrühe ablöschen, salzen und für ca. 30 Minuten garen. Darauf achten das die Maronen immer mit genügend Brühe bedeckt sind.
- Die fertig gekochten Maronen mit einem Mixstab leicht zerkleinern und zu dem noch warmen Kartoffelpüree geben und zusammen mit etwas Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Fertig ist das Püree.

TRÜFFELJUS

- Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch in Öl scharf anbraten. Etwas Tomatenmark zugeben und vorsichtig mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und etwa bis zur Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond zugeben und erneut einkochen lassen. Die Sauce zusammen mit kalter Butter pürieren (Mixstab) und mit Trüffelpaste oder frische Trüffel verfeinern.

LACK

150ml	Kirschsafft
50ml	Sojasauce
200ml	Cola (am besten Cherry Coke oder Dr Pepper)
1-2 Esslöffel	Essig z.B. THEOS Pfeffer Balsamico
1-2 Essl.	Honig
6-8 Stk.	Sternanis
1-2 Stk.	Lorbeerblatt frisch
1 Teelöffel	Schwarzer Pfeffer ganz
1 Stk.	Zimtstange

Alle Zutaten zusammen aufkochen, Hitze reduzieren und 10 Minuten sehr langsam sieden lassen. Absieben und die Flüssigkeit zurück in den Topf und weiter einkochen lassen bis eine leicht sirupartige Konsistenz entstanden ist. Fertig ist der Lack.

Zutaten wie Fleisch, Gewürze und Co findet Ihr auch auf meiner Webseite.

Viel Spaß beim Nachgrillen

Viele Grüße
Jörg Päßler