

Gasthof Kreuz Trastanz

Rehnüsschen an Hagebuttensauce mit Linsenpüree und glasierten Feigen

Zutaten für 4 Personen:

Rehnüsschen:

600 – 800 gr. Rehschlegelteile
(Schale oder Nuss)
100 gr. Hagebuttenmarmelade
(wenn möglich Diabetiker)
1/16 lit. Portwein
1/8 lit. Brauner Fond
Salz und Pfeffer
Frische Kräuter fürs
Kräuterbett
(Majoran, Thymian Origano,
Rosmarin, Lavendel usw.)

Rehschlegelteile sauber zuputzen, auch Silberhaut entfernen,
würzen mit Salz und Pfeffer, ringsum scharf anbraten.
Auf einem Teller oder kleinen Platte ein Kräuterbett richten,
das Fleisch darauf legen und im vorgeheiztem Rohr bei 100° - 120°
ca. 10 Min. ziehen lassen.
Dabei das Fleisch mehrmals wenden damit sich der Fleischsaft
schön verteilt.
Zum Bratenrückstand Hagebuttenmarmelade geben, mit Portwein
ablöschen und mit braunem Fond aufgießen.
Rehnüsschen aufschneiden, anrichten und mit Hagebuttensauce
napieren.

Linsenpüree:

300 gr. Rote Linsen
0,2 lit. Sahne
Salz Pfeffer Muskatnuss

Rote Linsen in reichlich leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Min.
kochen, abgießen und mit Sahne nochmals kurz aufkochen lassen,
würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat und mit Stabmixer mixen,
gegebenenfalls noch etwas Sahne dazu geben,

Glasierte Feigen:

6 – 8 St. frische Feigen
60 gr. Butter
60 gr. Rohrzucker
1/16 lit. Portwein

Feigen in Spalten schneiden, Butter in Pfanne schmelzen,
Rohrzucker dazu geben, leicht karamellisieren lassen, Feigen kurz
darin glasieren,
mit Portwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen.