

SPEZIALITÄT FÜR EINEN GELUNGENEN GRILLABEND

REHRÜCKEN- CARPACCIO



Rehrücken, Trüffel, Pastinaken: Wer kann da schon Nein sagen? Im Zusammenspiel aus Vorbereitung in der Küche und dem heißen Grill an der frischen Luft entsteht mit Rehrücken-Carpaccio und getrüffeltem Pastinakenpüree ein echtes kulinarisches Highlight – auch im Winter!

ZUTATEN (für 4 Personen):

- » 3 mittelgroße Pastinaken
- » 1 mittelgroße mehligkochende
Kartoffel
- » Salz und Pfeffer
- » 600 g Rehrücken, ausgelöst
- » neutrales Pflanzenöl
- » 20 g weiche Butter
- » 50 ml Sahne
- » 1 TL Trüffelöl
- » 1 EL Dukkah zum Bestreuen
- » Etwas Pflücksalat oder Kräuter nach
Belieben

- 01.** Die Pastinaken und die Kartoffel schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten weichkochen, anschließend abgießen und ausdämpfen lassen.
- 02.** Den Grill auf hohe direkte Hitze vorbereiten.
- 03.** Rehrücken von der Silberhaut befreien, mit etwas Öl einpinseln, salzen und pfeffern.
- 04.** Den Rehrücken auf den Grillrost legen und ringsum für wenige Sekunden angrillen, bis sich leichte Röstspuren abzeichnen. Anschließend wieder vom Rost nehmen, fest in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln und an den Enden verdrehen. Rehrücken für 1 Stunde ins Gefrierfach legen.



- 05.** Die ausgedämpften Pastinakenscheiben leicht einölen, auf den heißen Grillrost legen und kurz von beiden Seiten grillen, bis sich leichte Röstspuren gebildet haben.
- 06.** Pastinaken- und Kartoffelscheiben mit Butter und Sahne vermischen (am besten mit dem Handrührgerät). Trüffelöl zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree Warmhalten.
- 07.** Den Rehrücken aus dem Gefrierfach nehmen und auswickeln. Mit einem sehr scharfen Messer dünne Scheiben aufschneiden.
- 08.** Zum Anrichten je 2 EL Pastinakenpüree auf einen Teller streichen, die Carpaccioscheiben darauf anrichten, mit etwas Dukkah sowie Kräutern oder Pflücksalat bestreuen und servieren.

GUTEN APPETIT!