

Rehrücken mit Gnocchi und Kürbisgemüse

REZEPT VON CHRISTIAN DONHAUSER

Christian
Donhauser,
Top-Wirt-Sieger
2019 in NÖ.



FOTOS WEIDWERK/MARKO-BARTILLA

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehrücken

etwa 600 g Rehrücken
etwas Salz & Pfeffer

Erdäpfelgnocchi

380 g geschälte, zerstampfte
Erdäpfel
150 g griffiges Mehl
30 g weiche Butter
2 Eidotter
1 Ei
Salz und Muskat

Kürbisgemüse

400 g Kürbis (Hokkaido
oder Langer von Neapel)
etwas Butter zum Anbraten
1 Bund Jungzwiebeln



Zubereitung

Rehrücken: Zuerst den Rehrücken zuputzen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach scharf anbraten und auf einen Teller oder ein Blech legen. Je nach Dicke des Fleisches etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C fertig braten. Die Kerntemperatur für medium gebratenes Rehfleisch beträgt 56°C. Das Fleisch auf einen kalten Teller oder auf eine Platte legen und bei etwa 70°C für mindestens 5 Minuten rasten lassen.

Erdäpfelgnocchi: Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und kleine Kugeln daraus formen. Mit einem Gnocchibrett oder einer Gabel in Form bringen (in den Rillen bleibt die Sauce besser haften), etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Kürbisgemüse: Den Kürbis in Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie weich sind. Geschnittene Jungzwiebeln begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf einem Teller anrichten. – Guten Appetit!

Christian Donhauser ist leidenschaftlicher Koch und Chef
im Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg/Wechsel.

