

ZUTATEN

(4 Portionen)

Serviettenknödel

200 g Semmelwürfel
6 EL Butter (zerlassen)
frische Petersilie
1 Zwiebel
300 ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
(gerieben)

Schwammerlsauce

1 Zwiebel
3–4 Knoblauchzehen
1.000 g Champignons
1/2 l Schlagobers
1/4 l Sauerrahm
Salz, Pfeffer
frische Petersilie
etwas Mehl oder Maizena
zum Eindicken

Rehrücken

800 g Rehrücken
Salz, Pfeffer
Estragon-Senf



Gesmokter Rehrücken mit Schwammerlsauce

REZEPT VON ING. MARTIN GRASBERGER



Zubereitung

Serviettenknödel: Semmelwürfel in eine Schüssel geben, die zerlassene Butter darübergießen und mit der fein gehackten Petersilie vermischen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, kurz in Butter anschwitzen und zu den Semmelwürfeln geben. Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit einem Schneebesen verrühren und unter die Masse heben, danach 30 Minuten rasten lassen. Die Masse auf einer Frischhaltefolie zu einer länglichen Rolle formen und einwickeln, danach im Wasser für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Serviettenknödel herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schwammerlsauce: Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem ebenfalls fein geschnittenen oder zerdrückten Knoblauch in einer Pfanne mit Butter

anschwitzen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze ebenfalls mit in die Pfanne geben. Wenn die Schwammerln weich gedünstet sind, den Schlagobers zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen lassen und danach bei kleiner Hitze den Sauerrahm sowie die Petersilie hinzufügen. Die Konsistenz nach Geschmack mit etwas Mehl oder Maizena eindicken.

Rehrücken: Den Rücken von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. Danach für etwa 15 Minuten in den Smoker legen (Temperatur 90–110 °C). Bei einer Kerntemperatur von 57 °C herausnehmen und kurz auf dem Griller oder in der Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten. Danach rasten lassen, aufschneiden und mit den Beilagen servieren. – Guten Appetit!



Einen interessanten Artikel
zum Smoken finden Sie
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Videoclip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!