

Rehrücken mit Wildkräuterkruste und Eierschwammerl

REZEPT VON STEPHAN SOLICH



Küchenchef
Stephan Solich.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildkräuterkruste

2 Toastscheiben, entrindet
2 EL Wildkräuter, gehackt
1 TL Spinat, passiert

Rehrücken

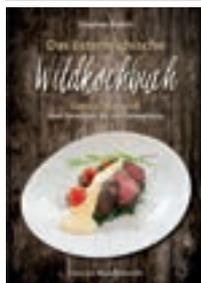
800 g Rehrücken
Salz, Pfeffer
Estragon-Senf
Öl zum Anbraten

Eierschwammerlsauce

Eierschwammerl
1/3 Lauchstange
Weißwein zum Ablöschen
50 ml klare Suppe
1 TL Stärke zum Binden
Salz, Pfeffer
etwas Petersilie



FOTOS WEIDWERK



Dieses und viele weitere Rezepte finden Sie im Kochbuch „Das Österreichische Wildkochbuch“ von Stephan Solich, erschienen im Kral-Verlag, Berndorf, 488 Seiten, €39,90.

Zubereitung

Wildkräuterkruste: Toastscheiben klein würfeln und in einem Mixer mit Spinat und Kräutern aufmixen, bis sie eine pastenartige Konsistenz erhalten.

Rehrücken: Mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und zugedeckt ziehen lassen. Nun mit Senf bestreichen, um die Wildkräuterkruste darauf platzieren zu können. Anschließend im Backofen bei Oberhitze bräunen lassen. Tipp: Die Wildkräuterkruste alternativ

auf einem Teller in Form bringen und etwa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 °C backen, bis sie fest ist. Anschließend herausnehmen und auf dem Fleisch drapieren.

Eierschwammerlsauce: Eierschwammerl und geschnittenen Lauch anbraten und mit Weißwein ablöschen. Klare Suppe hinzugeben und die aufgelöste Stärke untermischen, um die Sauce einzudicken. Würzen, Petersilie hacken und hinzufügen. – Guten Appetit!

Stephan Solich ist Küchenchef im Landgh.
„Zum goldenen Hirschen“ in Bierbaum/Kleebüchel.

