

# 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.

