

# Rehrücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste auf Holunder-Steckrüben und Apfel-Rosmarinmus

---

 [printfriendly.com/p/g/c8PYN3](https://printfriendly.com/p/g/c8PYN3)

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/12/rehruecken-mit-pumpernickel-wacholder-kruste-auf-holunder-](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/12/rehruecken-mit-pumpernickel-wacholder-kruste-auf-holunder-)

Zutaten für 4 Personen

## **Für den Rehrücken:**

- 700 g ausgelöster Rehrücken
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Pumpernickel
- 3 Wacholderbeeren
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer

## **Für das Apfel-Rosmarinmus:**

- 4 mürbe Äpfel
- 1 Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 30 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 100g Butter
- Chili aus der Gewürzmühle

## **Für die Steckrübe:**

- 1 Steckrübe, ca. 600 g
- 2 Schalotten
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 20 g Butter
- 100 ml roter Portwein
- 150ml Holundersaft
- Zucker

## **Zubereitung:**

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Den Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz mit den Kräutern, Wacholder, Knoblauch und Speckscheiben rundum anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 10 - 14 Minuten garen.

Für die Kruste den Pumpernickel und die Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. 80g Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen

und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel etwa 3mm dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen.

Die Äpfel waschen, die Zwiebel schälen und beides grob würfeln. Beides in einen Topf mit Weißwein, Zucker und einem Rosmarinzweig geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen lassen. Danach die Apfel- und Zwiebelstücke in ein feines Sieb zum Abtropfen geben. Den Apfelsud anderweitig verwenden. Die Apfel- und Zwiebelstücke durch das Sieb oder durch die flotte Lotte streichen und in den Topf zurückgeben. 100g Butter nach und nach unter das heiße Püree rühren, so dass sie langsam schmilzt und das Püree bindet. Das Apfelmus mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Zuletzt nochmals einige Rosmarinnadeln klein schneiden und unterrühren.

Die Steckrübe waschen, schälen und in 2cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 20g Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Zuckerrübensirup und Holundersaft angießen, mit Salz, Pfeffer würzen und die Steckrüben im Sud bei mittlerer Hitze weich garen.

Die Kruste in 5cm breite Streifen schneiden, die Folie entfernen, auf das Fleisch legen und im Backofen bei Grillfunktion (oder 220°C Oberhitze) 5 - 8 Minuten gratinieren.

Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und auf den Steckrüben anrichten. Das Apfelpüree als Nocke daneben setzen und mit etwas Holundersud beträufeln.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Joseph Hanneschläger

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2012