

# Rehrücken mit Thymian-Sauce, Mandeln & Topinambur-Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/maria-groß-rehrücken-mit-thymian-sauce-mandeln-und-](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/maria-groß-rehrücken-mit-thymian-sauce-mandeln-und-)

## Zutaten für 2-4 Personen:

### Für das Gemüse:

- 3-4 Knollen Topinambur
- 8 rote Kartoffeln
- Kreuzkümmel
- Nelken
- 100 g Schwarzwurzel gekocht
- Butter zum Anbraten

### Zubereitung:

Einige Topinamburknollen und die Kartoffeln jeweils ungeschält in Salzwasser garen.

Die Kartoffeln abgießen, längs halbieren und nach Geschmack mit Kreuzkümmel und Nelken würzen. Die Topinambur ebenfalls abgießen und der Länge nach halbieren,

zusammen mit der Schwarzwurzel in Butter anbraten. Salzen und würzen.

### Für das Topping:

- 100 g Pumpernickel
- Handvoll Amarettini
- Fleur de Sel

### Zubereitung:

Das Pumpernickel und die Amarettini mit etwas Fleur de Sel und Gewürzen nach Geschmack in einem Mixer fein mixen.

### Für das Reh:

- 500 g Rehrücken
- 100 g Thymian
- 200 ml Madeira
- Sojasauce
- 200 ml Sahne
- 3-4 Steinpilze
- 1 Knolle Topinambur
- Öl
- Sea Salt (Pyramidensalz)

- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Butter

### **Zubereitung:**

Den Rehrücken in Butter scharf anbraten. Anschließend das Reh mit einem Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.

In die Bratpfanne etwas Sojasauce und Madeira geben, um eine Sauce zu erstellen.

Mit einem Schuss Sahne abbinden und mit Thymian würzen. Die Steinpilze und etwas rohe Topinambur in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl und Salz würzen.

Das angeröstete Gemüse darüber geben und die Sauce darauf verteilen.

Das Reh in dem Topping wenden und erneut bei etwa 170 Grad für etwa 5 Minuten in den Ofen geben (mit der Temperatur etwas spielen, denn jeder Ofen ist anders!). Anschließend mit reichlich Butter kurz in der heißen Pfanne anbraten.

In Scheiben geschnitten auf das Gemüse legen. Das Ganze mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Wer es nicht so „blutig“ mag, kann die Scheibe erneut in die heiße Pfanne legen.

Rezept: Maria Groß

Quelle: Kerners Köche vom 7.10.2017