

Rehrücken mit Nusskruste

Zutaten

- 1 ganzer Rehrücken oder 4 Filets – aus dem oberen Teil
- 50 g Walnüsse
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Semmelbrösel
- 70 g Butter
- 1 ca. 2 cm langes Stück Ingwer
- 1 Bio-Orange
- 4 getrocknete Feigen
- 1 Bund Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Butterschmalz



Zubereitung

Für die Nusskruste Walnüsse, Pinienkerne und Feigen grob hacken. Ingwer schälen und reiben. Die Schale einer halben Orange abziehen (Rispenschäler) und sehr fein würfeln. Je zwei Esslöffel Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken. Alle Zutaten mit weicher Butter, Semmelbrösel und etwas Salz vermengen, bis eine geschmeidige Paste entsteht. Den Rehrücken gegebenenfalls auslösen, von Sehnen und feinen Silberhäuten befreien und in vier Portionsstücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Die restlichen Kräuter grob zupfen, auf einem Backblech verteilen und die angebratenen Rehrücken-Stücke darauflegen.

Das Fleisch in den 100 Grad heißen Backofen schieben und je nach Dicke circa 12 bis 15 Minuten garen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und mit der Nusspaste fingerdick bestreichen. Die Fleischstücke wieder in den Ofen geben und circa drei bis vier Minuten übergrillen, bis die Oberfläche der Kruste eine goldbraune Farbe hat. Vor dem Servieren die Rehrücken-Stücke etwas ruhen lassen, dann teilen oder im Ganzen mit Kirschkompott und Kartoffelgratin servieren.