

Rehrücken mit Nusskruste à la MIELE

Für 4 Personen

Zutaten

1000 g Rehrücken (ausgelöst, ohne Knochen)
3 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung Nusskruste:

120 g weiche Butter
30 g Erdnussbutter fein (ohne Stücke)
2 EL Honig
2 TL Wildgewürz
160 g Haselnusskerne, gemahlen
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Für die Nusskruste alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden kühlen.
2. Backofen mit eingesetztem Universalblech bei Ober-/Unterhitze 140°C vorheizen.
3. Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im Butterschmalz rundum scharf anbraten.
4. Fleisch auf das Blech legen. Die in dicke Scheiben geschnittene Nussbutter ziegelartig auf die Fleischoberfläche legen und im Backofen bei 140°C im 2. Einschub etwa 15 Minuten garen.
5. Dann Blech in die 3. Einschubleiste von unten einsetzen.

Mit Einstellung Grill bei 240°C etwa 2-3 Minuten grillen, bis die Kruste goldbraun ist.

En Guete

Ihr rösch küchen Team