

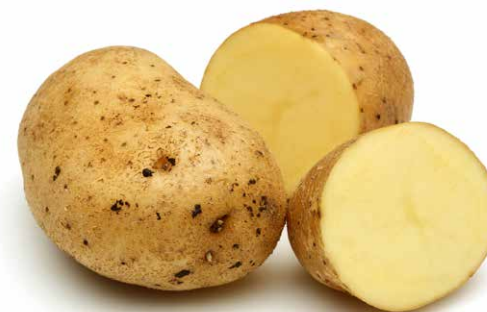


Fleisch

Rehrücken in Haselnusskruste

Dirk Hoberg ist Küchenchef im Restaurant Ophelia im Hotel Riva in Konstanz. Hier wurde er 2011 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. 2012 kam der zweite Stern hinzu.

Chefkoch Dirk Hoberg | **Rehrücken in Haselnusskruste**



Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Mehl zufügen. Mit Salz und Muskat würzen. Zu einem Teig vermengen. Eine Probe herstellen und diese in siedendem Wasser garen. Gegebenenfalls noch Mehl zufügen. Auf der Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Schupfnudeln rollen. In siedendem Salzwasser garen. Abgießen und kurz in der Pfanne braten.

Für die Kruste Butter schaumig schlagen und das Eigelb hinzugeben. Grieß und Pankomehl unterheben. Salzen und pfeffern. Zur Portionierung Masse zwischen zwei Folien wälzen und kaltstellen.

Knollensellerie entsaften, schälen und kleinscheiden. Mit dem Selleriewasser in einen Topf geben und garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

würzen. Viel Flüssigkeit verkochen, restliches Wasser abgießen und den Sellerie in einen Mixer geben. Durch ein Sieb streichen. Eine weitere Knolle abwaschen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Etwas Öl in die Pfanne und den Sellerie im Sud knackig braten.

Den Rehrücken salzen, und scharf in der Pfanne anbraten. Bei 160° für circa 8 Minuten in den Ofen. Das Fleisch kurz ruhen lassen. Kruste auf das Fleisch geben und bei 220° Oberhitze kurz in den Ofen.

Rehknochen bei 180° für 20 Minuten rösten. Gemüse klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. In einen Topf geben, die Knochen hinzufügen und mit kalter Kalbsjus auffüllen. 4-5 Stunden leicht köcheln lassen und pflegen. Dann Soße passieren, salzen, pfeffern und abbinden. Erneut passieren.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 4-5 Std.

Für 4 Portionen

Schupfnudeln:
500 g Pellkartoffeln
200 g Mehl
1 Eigelb
Salz, Muskat

Haselnusskruste:
125 g Butter
1 Eigelb
100 g Haselnussgrieß
100 g Pankomehl

Selleriepüree:
Knollensellerie
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Rehjus:
Rehknochen
Staudensellerie
Möhren
Schalotten
Kalbsjus

Rehrücken
300g Rehrücken
Salz