

Rehrücken mit fruchtigem Semmelknödel und Mango Chutney

Zutaten

Rehrücken

- ♥ 800 g Rehrücken (ausgelöst)
- ♥ 4 cl Ahornsirup
- ♥ 4 Knoblauchzehen
- ♥ Salz

Semmelknödel

- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 250- 300 Gramm Semmelwürfel
- ♥ 2 Eier
- ♥ 1 Apfel oder Birne
- ♥ Petersilie
- ♥ Salz und Muskatnuss

Mango Chutney

- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 1 Mango
- ♥ 100 Gramm Zucker
- ♥ 100 ml Reissessig
- ♥ Chiliflocken



Zubereitung

Für die Semmelknödel schneiden wir die Zwiebel fein und lassen sie in einem Topf glasig anschwitzen, danach gießen wir mit der Milch auf. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Semmelwürfel begießen wir mit der Zwiebel- Milch- Mischung und geben die Eier dazu. Apfel (oder Birne) schälen, entkernen und reiben, Petersilie fein hacken. Das Ganze zusammenmischen. Handgroße Bällchen formen und in Dampf garen ca. 30 Minuten.

Den Rehrücken impfen wir mit dem Ahornsirup (Sirup mit Injektionsnadel ins Fleisch spritzen), das Fleisch großzügig mit Salz und Knoblauch einreiben.

Das Fleisch scharf von an alle Seiten anbraten, dann in Silberfolie einpacken und ca. 30 Minuten auf 80°-100° im Ofen ziehen lassen.

Für das Mango Chutney schneiden wir die Zwiebel und das Mango klein und lassen es mit den restlichen Zutaten langsam einköcheln. (ca. 30-40 Minuten)

Das fertig gegarte Rehfleisch in Scheiben schneiden und mit dem Knödel und den Mango Chutney servieren.

Gedanken: Das restliche Mango Chutney kann man im Einmachglas für später aufheben, vorher aufkochen, im Glas füllen, das Glas schließen und fertig.

Ich habe schon erwähnt, dass mein Mann Jäger ist. Deswegen können wir uns öfter mal etwas „Wildes“ gönnen. Wenn wir Wild kochen soll es schon etwas Besonderes sein. Ich wollte nicht schon wieder Reh mit Preiselbeeren und Spätzle essen. So ist die Idee gekommen, Reh könnte sehr gut mit Mango schmecken. Mein Mann war zuerst skeptisch, das Ergebnis hat ihn aber überzeugt. Es hat so unglaublich gut geschmeckt, man kann es gar nicht beschreiben. Wenn du auch etwas Besonderes probieren willst, leg los und koche nach!