

Rehrücken auf Kernölrisotto



Hauptspeise
Rezeptart



90 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

600 g Rehrücken ohne Knochen und Silberhaut
1 Zweig frischer Thymian
5 Wacholderbeeren angedrückt
2 Knoblauchzehen angedrückt
2 Gewürznelken
1 kleines Stk. Orangenschale
Olivenöl und Butter zum Braten
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 cl Gin
50 g Zwiebel
100 g Risottoreis
1 l Rindsuppe ungewürzt
50 g Steirischer Parmesan (Asmonte)
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Stk. Kohlrabi
150 g Obers
Salz, Muskatnuss
4 x 1 cm dicke Scheiben Muskatkürbis ohne Schale
1 Zweig frischer Rosmarin, Salz

Zubereitung

Den Rehrücken in Butter und Olivenöl anbraten, die Gewürze zugeben und im vorgeheizten Backrohr bei 90°C rosa fertig garen. Den Bratensatz mit Gin ablöschen, mit etwas Rindsuppe aufgießen und zu einer Soße kochen. Soße salzen und pfeffern, bei Bedarf mit Maizena binden. Für das Kernölrisotto Zwiebel klein schneiden, in Butter anschwitzen, Risottoreis dazugeben und kurz mit rösten. Mit der Rindsuppe etappenweise aufgießen und dabei ständig rühren. Wenn der Reis noch körnig ist, Parmesan und Kürbiskernöl zugeben und mit Salz abschmecken. Das Risotto sollte cremig sein. Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden und in Obers knackig kochen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Vor dem Anrichten zu kleinen Rollen drehen. Die Kürbisscheiben in Butter mit etwas frischem Rosmarin auf beiden Seiten anbraten, bei Bedarf leicht salzen.

Rezept von Christian Übeleis / Foto: Werner Krug