

REH MIT MARONIQUE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Honigbier



ZUTATEN

Rehschlägel:

600g Rehschlägel (Schale, Frikandeau oder Huft)
Salz
Pfeffer
Thymian
Butter
Knoblauch

Kürbisrohkost:

1 Hokkaido Kürbis, in dünne Streifen geschnitten
100g Wasser
75g weißer Balsamico
50g Zucker
10g Salz
2 Nelken
Pfeffer
Etwas Curry
Curcuma
Senfsalat

Für den Teig:

175g glattes Mehl
75g Creme Fraiche
100g Butter
Salz
Essig

ZUBEREITUNG

Rehschlägel:

Das Fleisch würzen und in Alufolie einwickeln. Bei 90°C Umluft im Backofen auf 52-56 °C Kerntemperatur garen. Nur kurz rasten lassen!

Vor dem Servieren kurz in aufschäumender Butter mit dem Knoblauch und den Kräutern anbraten um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen. Aufschneiden und genießen!

Kürbisrohkost:

Die Marinade aufkochen und den Kürbis darin einlegen. Mehrere Stunden ziehen lassen.

Für den Teig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 20 Minuten rasten lassen.

Ausrollen und in eine Form legen. Mit der noch heißen Füllung befüllen und zehn Minuten bei 180°C vorbacken. Mit dem Überguss bedecken, dem Parmesan bestreuen und weitere 25 – 30 Minuten backen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



REH MIR MARONIQUE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Honigbier



ZUTATEN

Für die Füllung:

1 großer Hokkaido Kürbis, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten
200g Maroni, geschält und gehackt
100g Butter
3 Stück Zwiebel, in grobe Streifen geschnitten
Salz
Pfeffer
Prise Muskatnuss

Für den Überguss:

250g Sauerrahm
3 Eier
Salz
Pfeffer
Etwas Chili

Rotwein-Zwetschken-Zwiebelconfit:

250g rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
60g Zucker
50g Butter
250ml Rotwein, am besten einen reifen Zweigelt
125g Zwetschken, geviertelt
Salz
Pfeffer
Etwas angerührte Maisstärke

ZUBEREITUNG

Für die Füllung:

Den Kürbis gemeinsam mit Maroni und den Zwiebeln in der Butter anbraten. Gut würzen und beiseitestellen.

Für den Überguss:

Alles kurz glatt rühren. Sowie 1 Stück Parmesan (ca. 250 g), gerieben

Rotwein-Zwetschken-Zwiebelconfit:

Den Zucker karamellisieren und die Zwiebel darin anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und kräftig einkochen. Die Zwetschken zugeben und weiterköcheln lassen. Würzen nach Geschmack! Mit einem guten Stück Butter vollenden.

Viel Spaß!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

