

Rehrücken



Zutaten für 4 Personen:

800 g Rehrücken
4 EL Olivenöl
einige Blätter Basilikum
1 Rosmarinzweig
einige Zweige Thymian und Oregano
1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Silberhaut vom ausgelösten Rehrücken entfernen. Die Basilikumblätter zerkleinern, die Rosmarinnadeln, Thymian- und Oreganoblättchen abzupfen, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter mit dem Olivenöl über das Fleisch geben und mindestens über Nacht (besser 24 Stunden) abgedeckt ziehen lassen. Bei großer Hitze kurz angrillen, dann am Rand nach Gefühl weiterziehen lassen, sodass das Fleisch noch rosa bleibt. Salzen und pfeffern.

Beilagen:

Als Beilagen eignen sich Rosmarinkartoffeln, mit Crème fraîche oder Kräuterquark. Dafür eine Auflaufform mit Olivenöl fetten und Rosmarinnadeln einstreuen. Die Kartoffeln längs halbieren und mit der Schnittfläche auf den Rosmarin setzen. Bei 220 Grad 15 Minuten (je nach Größe) im Backofen garen.

Wer mag, kann dazu auch Feldsalat mit fein gehobelten frischen Champignons, Crôutons und lauwarmen Speckwürfeln servieren.

Rezept und Foto: Nicolette Bredenhöller