



# Kochclub

## Rehrücken im Riesenchampignon auf Wirsing mit weißer Pfeffersauce

© Zabert Sandmann Verlag/ Eising Studio/ Food Photo & Video



### *Zutaten für 4 Personen:*

#### *Für den Rehrücken:*

- 4 große Riesenchampignons
- 1 ½ TL Zitronensaft
- 200 Kalbsbrät (vom Metzger)
- 3 ½ EL Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- mildes Chilipulver
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 2 EL gehackte Petersilie und Kerbel gemischt
- 2 EL Kerbel (frisch geschnitten)
- 225 Rehrückenfilet (küchenfertig)

#### *Für das Gemüse:*

- 1 kleiner Wirsing
- Salz
- 50 getrocknete Aprikosen
- 50 ml Hühnerbrühe
- 80 Sahne
- 1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
- mildes Chilisalz
- frisch geriebene Muskatnuss
- Zimtpulver

#### *Für die Sauce:*

- 1 ½ EL schwarze Pfefferkörner
- 40 Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 5 Wacholderbeeren
- 2 cl Cognac
- 80 ml Apfelsaft
- ¼ l. Hühnerbrühe
- 80 Sahne
- ¼ Vanilleschote ausgekratzt
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 ½ TL Speisestärke
- 1 abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 30 kalte Butter

## ***Wichtige Küchengeräte***

Schneidebrett  
scharfes Messer  
Schüssel  
Schneebeesen  
Muskatreibe  
Glas mit warmem Wasser  
Topf  
Sieb  
Pfanne  
Stabmixer

**Dazu passt:** Den Rehrücken können Sie mit dem Wildgewürz geschmacklich unterstützen indem das Kalbsbrät damit gewürzt wird.

## ***Zubereitung***

Für den Rehrücken den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und den Stiel herausdrehen. Die Lamellen entfernen und die Pilzköpfe auf der Innenseite mit Zitronensaft beträufeln.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Chilipulver, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Etwas Kalbsbrät in die Champignons streichen und mit den Kräutern bestreuen. Die Rehrückenfilets in 4 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Filetstück in einen Champignon setzen, das restliche Brät darauf verteilen und mit einem Messer glatt streichen (das Messer dabei immer wieder in warmes Wasser tauchen). Die gefüllten Champignons auf ein Backblech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten garen.

Für das Gemüse den Wirsing putzen, waschen und die Blattrippen herausschneiden. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Wirsing in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden.

Den Wirsing mit den Aprikosen und der Brühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und das Wirsinggemüse mit Chilisal, Muskatnuss und Zimt würzen.

Für die Sauce die Pfefferkörner in einem kleinen Topf in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Zwiebel schälen und wie die Pilze in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebel, Pfeffer und Wacholderbeeren darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Brühe und Sahne dazugeben und auf zwei Drittel einköcheln lassen. Vanille, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochende Sauce rühren, bis sie leicht sämig gebunden ist, und die Sauce 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Orangenschale würzen und die kalte Butter unterrühren.

Den Wirsing auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken im Riesenchampignon halbieren und auf dem Wirsing anrichten. Die weiße Pfeffersauce mit dem Stabmixer aufschäumen und darüberträufeln. Nach Belieben 1 Birne in Spalten schneiden und in Butter andünsten. 1 EL Puderzucker darüberstäuben und karamellisieren, die Birnen mit Zimt und Orangenlikör aromatisieren und zu dem Rehrücken servieren.

**Nährwertangaben (pro 100g):** Energie: 183,30 kcal, Fett: 12,73 g, Kohlenhydrate: 6,64 g