



## Naturpark-Wirte Rezept des Monats

### Vom Naturpark-Wirt:

**Hotel Therme Bad Teinach**  
Küchenchef Thomas Kling  
Otto-Neidhart-Allee 5  
75385 Bad Teinach

Telefon: 07053 290  
info@bad-hotel.de  
www.bad-hotel.de

## Rehrücken mit Hagebutten-Nuss-Kruste

### Zutatenliste für vier Personen:

#### für das Möhrenstroh:

2 große Möhren

#### für den Rahmwirsing:

1 kleiner Kopf Wirsing  
50 g Butter  
40 g gerauchter Speck nach Belieben  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### für den Rehrücken:

60 g weiche Butter  
2 EL Nüsse (Haselnüsse und  
Walnüsse)  
1 EL Semmelbrösel  
1 TL Hagebuttenmark  
600 g Rehrückenfilet  
Salz, Pfeffer  
1 EL Öl  
1 Zweig Rosmarin  
4 Wacholderbeeren

### Zubereitung:

Für das **Möhrenstroh** die Möhren waschen und mit dem Sparschäler zu Spänen schneiden, in der Fritteuse frittieren, leicht salzen und für die Garnitur bereithalten.

Den **Wirsing** waschen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden, mit Butter und nach Belieben gerauchtem Speck anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und weichkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Rehrücken:** die Butter schaumig schlagen, Nüsse und Hagebuttenmark dazu geben und zu einer Masse vermengen. Die Nussmasse auf ein großes Backpapier grob verteilen ein zweites Backpapier darauf legen und mit einem Rollholz auf ca. ½ cm ausrollen und kühlstellen. Die Rehrückenfilets von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl von beiden Seiten anbraten, Rosmarin und Wacholderbeeren zugeben und im Ofen bei 80 bis 100 Grad ruhen lassen.

Die Nussmasse von einer Seite vom Backpapier befreien und in die Größe des Rehrückens mit dem Teigrädchen teilen.

Die Nussmasse auf dem Rehrücken verteilen und goldbraun überbacken, anschließend tranchieren und auf Rahmwirsing mit dem Möhrenstroh anrichten.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr Naturpark-Wirt *Thomas Kling*