

# REHRÜCKEN MIT KARTOFFEL- MEERRETTICH-PÜREE



## ZUTATEN

### für 4 Personen

#### Für das Püree:

800g mehligere Kartoffeln  
300g Sahne  
80g Butter  
5 EL Meerrettich  
3 EL Preiselbeeren  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 EL Schnittlauch oder  
Petersilie

#### Für den Rehrücken:

800g Rehrücken,  
möglichst pariert  
500 ml „Wilde Zeiten“-  
Portweinjus  
etwas Wildgewürz  
etwas Butter zum  
Anbraten

## ZUBEREITUNG

### Kartoffel-Meerrettich-Püree

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 30 Minuten lang weich kochen.  
Wasser abgießen und die Kartoffeln noch heiß durch eine Presse drücken.
2. Sahne mit der Butter erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Meerrettich, Preiselbeeren und Kräuter untermischen und das Püree warm stellen.

### Rehrücken

1. Rehrücken wenn nötig parieren (= Silberhaut entfernen) und in vier gleich große Stücke schneiden.  
Salzen und mit etwas Wildgewürz bestreuen.
2. Fleisch mit etwas Butter in einer heißen Pfanne rundum anbraten.  
Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad ca. 10 Minuten rosa garen.
3. Portweinjus in einem Topf erhitzen.

Das Püree auf einem Teller anrichten. Rehrücken in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Püree setzen. Mit heißem Portweinjus umgießen und mit Preiselbeeren und Petersilie garnieren.

**Wir wünschen guten Appetit!**

### WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München  
Telefon 0157 35387163 • [www.wilde-zeiten.store](http://www.wilde-zeiten.store)

