

Zutaten für 4 Personen

Rehrücken

800 g Rehrücken (Alternativ Schweinefilet oder Lachs) Butter Thymian Rosmarin Salz & Pfeffer

Bierteig

150 g Mehl 50 g Stärke 120 g Feldschlösschen Weizenbock 1 Flasche Feldschlösschen Urbock oder Maibock Eiswürfel 1 Prise Salz

Kartoffelsalat & Marinade

800 g festkochende Kartoffeln 100 g Fond (Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe) 100 g Zwiebelwürfel 100 g Speckwürfel 1 EL Senf 200 ml Feldschlösschen Weizenbock Schnittlauch Weißweinessig & Öl Salz & Pfeffer

BBQ-Sauce

500 ml Feldschlösschen Urbock
100 ml Cola
100 ml Mangosaft
100 g Ketchup
30 g Brauner Zucker
30 g Zwiebelwürfel
30 g Speckwürfel
Sojasauce, dunkler Balsamico, Worcestersauce, Honig
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprikapulver



Rezept entwickelt von: Vladimir Schuldeis, Chefkoch Feldschlößchen Stammhaus

Benötigte Küchenutensilien:

Topft mit heißem Öl (ca. 170Grad) Fleischthermometer Abtropfgitter Thermomix oder Rührgerät Schüsseln Mixstab / Pürierstab Schneidebrett Messer Zange





Zubereitung

Kartoffelsalat

Bevor es mit der Zubereitung des Rehrückens losgeht, werden die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser weichgekocht. Die Kartoffeln sind fertig, wenn ihr beim Hineinstechen einer Gabel keinen Widerstand mehr spürt. Nach einer kurzen Zeit des Auskühlens pellt ihr die noch warmen Kartoffeln und schneidet sie anschließend in Scheiben. Diese sollten nicht zu dünn ausfallen. Für die Marinade schwitzt ihr Speck und Zwiebeln an und löscht diese hinterher mit dem Feldschlösschen Weizenbock ab. Den Weizenbock lasst ihr einköcheln, bevor Essig und Fond dazugegeben werden können.

Den Mix einmal salzen, pfeffern und einen Esslöffel Senf dazugeben. Danach nochmals aufkochen und die erhitzte Marinade über die warmen Kartoffelscheiben geben. Das ganze so lange vermengen, bis eine Bindung entsteht. Nun könnt ihr den Kartoffelsalat abschmecken, frischen Schnittlauch darüber geben und (am besten über Nacht) ziehen lassen.





Vorbereitung Rehrücken

Den Rehrücken solltet ihr als erstes von Sehnen sauber parieren und danach in die gewünschten Portionen zurechtschneiden. Das Fleisch würzt ihr von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bevor ihr es anschließend kräftig anbratet. Sobald das Fleisch von allen Seiten gut angebraten ist, könnt ihr es auf ein Abtropfgitter legen und es ruhen lassen Als <u>vegetarische Alternative</u> bietet sich z.B. Selerie in Scheiben oder Blumenkohl-Röschen an. Hier das Gemüse dünsten, bis es weich und noch bissfest ist. Dann analog zum Rezept im Bierteig weiterverarbeiten.

Vorbereitung Bierteig

In dieser Ruhephase könnt ihr alle Zutaten des Bierteigs miteinander vermengen und zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Den Teig stellt ihr hiernach zum Auskühlen kurz in den Kühlschrank.









BBQ Soße

Bevor es wieder zurück zum Fleisch geht, könnt ihr bereits die BBQ-Sauce vorbereiten.

Hierfür Speck und Zwiebel anschwitzen, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf den karamellisierten Speck-Zwiebel-Mix streut ihr Paprikapulver und lasst das Ganze nochmal anschwitzen.

Jetzt gebt ihr Honig dazu und löscht mit Feldschlösschen Urbock oder Weizenbock und lasst es einkochen. Nach der ersten Einkochphase gebt ihr Orangensaft, Sojasauce, Essig, Ketchup und Cola dazu. Alles nochmals auf etwa 1/3 einkochen lassen, fein pürieren und durch ein Sieb geben.

Die BBQ-Sauce lasst ihr nun auskühlen, heizt den Ofen auf 120 Grad vor und widmet euch wieder dem Rehrücken.

Rehrücken im Bierteig

Das Fleisch (oder alternativ das Gemüse) wälzt ihr zuerst in Mehl, bevor ihr es durch den Backteig zieht und goldbraun frittiert. Das überflüssige Öl könnt ihr hiernach mit einer Küchenrolle abtrocknen.

Jetzt gebt ihr das Fleisch nochmal für acht Minuten in den vorgeheizten Ofen und lasst es rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und nach kurzer Ruhe-Zeit mit dem Kartoffelsalat und der BBQ-Sauce anrichten.





Als passendes Getränk für das Gericht empfehlen wir ein kühles Feldschlößchen Weizenbock oder Urbock.

Guten Appetit - Freu Dich drauf!

