

KAISERHOF GULDENTAL | SWR REZEPT

Rehrücken mit Gorgonzola-Risotto und Pfifferlingen, dazu Kirsch-Chutney

600g Rehrücken
ausgelöst
4 Wacholderbeeren,
Rosmarin, Thymian

0,2l Rehjus

Für das Risotto

Butter
1 Zwiebel
280 g Risottoreis
80 ml Weißwein
500-700 ml
Gemüsebrühe
30 g geriebener
Parmesan
50 g Gorgonzola Dolce

Für das Kirsch-Chutney

2 Schalotten
1 Chilischote
50 g Zucker
200 g Süßkirschen
geviertelt
1 EL weißer
Balsamessig
0,1 l Weißwein
0,1 l Kirschsafft
1 Rosmarinweig

200 g Pfifferlinge
2 Frühlingszwiebel

Den Rehrücken würzen und von beiden Seiten anbraten. Dann Rosmarin, Thymian, und die Wacholderbeeren dazugeben. Jetzt mit dem Portwein ablöschen und der Rehjus auffüllen. Den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und auf einem Rost in den vorgeheizten Ofen bei 140°C für ca. 6-8 Minuten geben. Dann den Ofen ausmachen und das Fleisch ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Soße einkochen.

Die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Den Risottoreis dazu geben, ca. 30 Sekunden glasig dünsten und mit dem Weißwein ablöschen.

Den Reis mit etwas Gemüsebrühe (diese muss heiß sein!!) auffüllen, kurz einkochen lassen und immer wieder dabei rühren. Dann immer wieder mit der Brühe aufgießen (der Reis muss stets mit Flüssigkeit bedeckt sein). Wenn der Reis bissfest ist mit Salz und Pfeffer würzen Nun den geriebenen Parmesankäse einrühren, bis der Reis schön sämig ist. Zum Schluss den Gorgonzola zu geben.

Schalotten in feine Würfel schneiden. Chilischote halbieren und von den Kernen befreien. Jetzt Zucker karamellisieren und die Schalotten dazugeben. Anschließend die Kirschen und die Chilischote. (Diese nach Geschmack wieder herausnehmen) begeben. Mit Balsamessig ablöschen, mit Weißwein und Kirschsafft auffüllen. Das Chutney zur Sämigkeit kochen.

Die Pfifferlinge putzen und kurz waschen. Die Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Nun die Pfifferlinge und die Frühlingszwiebel in etwas Öl anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen.

Zum Schluss den Rehrücken aufschneiden und auf dem Risotto anrichten. Das Gemüse und das Chutney ebenso. .