



GESCHENK-ABO

Verschenken Sie ein Jahr Genuss!

[Home](#) [falstaff.at](#) [falstaff.de](#) [falstaffjobs.com](#) [Newsletter abonnieren](#)

[Login](#) [Noch keinen Account? Jetzt registrieren.](#)



falstaff

[WEIN](#) [GOURMET](#) [REISEN](#) [LIFESTYLE](#)

[Aboservice](#) [Aktuelles Heft](#) [E-Paper](#) [Guides & Bücher](#)

[falstaff / News](#)

Reh / Weißkraut / Sägemehl



© Edition Styria, Michael Rathmayer

Valentino Brienza und Luisa Martini präsentieren ein raffiniertes Gericht inspiriert von der Genusslandschaft »Wald«.

REH

200 g Rehrücken
Haselnussöl
Pfeffer aus der Mühle

Den Rehrücken quer in 2 Teile schneiden. Mit frischem Pfeffer würzen und mit dem Haselnussöl ca. 30 Minuten marinieren. Kein Salz!



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt

MEHR ZUM THEMA

[Honig / Matcha / Kamille](#)

[Ursprünglicher Genuss mit
»Moos. Fisch. Rinde. Blatt«](#)

OPTIONEN

[Drucken](#) 

[Empfehlen](#)  

50 g Sägemehl, 180 g Mehl
60 g Speisestärke, 200 ml Wasser
1 EL Öl, 150 g Salz
50 g Wacholderbeeren, zerdrückt

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten kräftig kneten. Danach den Teig für 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

WEISSKRAUT

8 große Weißkrautblätter

Aus den Blättern den Strunk rausschneiden und in sprudelndem Salzwasser ca. 1 Minute kochen. Danach in Eiswasser abschrecken. Die Krautblätter zwischen Küchenpapier legen und mit einem Nudelholz plätten.

FERTIGSTELLUNG

20 Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten
200 g Sägemehl

Die Rehrücken zuerst in Speck, dann in das Weißkraut einwickeln. Den Sägemehlteig ca. 5 mm dick ausrollen (25 x 25 cm). Rehrücken darin einschlagen und die Enden mit einer Gabel fest zusammendrücken. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde antrocknen lassen.

Einen Teil des Sägemehls auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und den Teig daraufgeben. Teig mit dem restlichen Sägemehl bedecken und für ca. 18 Minuten bei 220°C im Ofen garen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem Thermometer durch den Teig die Temperatur im Rehrücken messen – sie sollte ca. 40 °C betragen. Sollte sie darunter sein, das Blech nochmal kurz in den Ofen schieben. Dann den Rehrücken im Teig 10-12 Minuten rasten lassen. Die Kerntemperatur sollte zwischen 57 °C und 62 °C liegen. Den Teig vorsichtig aufschneiden. Zum Schluss den Rehrücken mit dem Speck und dem Weißkraut servieren. Achtung: Der Teig ist nicht zum Verzehr geeignet.

Das gerollt.



Auf Google empfehlen



Meistgelesen

Shortlist Schweiz – Wein-Tipps aus Ausgabe 04/2015

Redaktion

Neues aus den Weinregalen in den Kategorien: »Best Buy«, »Top Value« und »Falstaff Favorite«

Restaurant der Woche: «Rostiger Anker» in Basel Martin Jenni

Ein puritanisches Lokal als stimmungsvoll bunter Treffpunkt beim Basler Rheinhafen.

Mitreisende Soulkitchen auf der Europa 2 Bernhard Degen

Der singende Spitzenkoch Nelson Müller begeistert an Bord des besten Kreuzfahrtschiffes der Welt.

Tipp: Verwenden Sie stets frisches, trockenes, gut riechendes Sägemehl, da der muffige Geruch, der aus Nässe oder Schimmel entsteht, den Geschmack beeinträchtigt.

Aus: »Moos. Fisch. Rinde. Blatt«, von Valentino Brienza, Luisa Martini und Michael Rathmayer, Edition Styria, 176 Seiten, € 39,99

Erstellungsdatum: 24.10.2014

nach oben ▲

Kommentar verfassen

Geben Sie Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort ein, um sich anzumelden.

Benutzername:

Passwort:

anmelden

[Sie haben Ihr Passwort vergessen?](#)

Sollten Sie noch keine Benutzerdaten haben, bitten wir Sie um eine [einfache Registrierung](#).

Keine Kommentare

Home

Service

Community

Wein
Gourmet

Kontakt
Mediadaten

Login
Registrieren

Reisen
Lifestyle
falstaff.at
falstaff.de

AGB
Guides & Bücher

Follow us on Twitter
Follow us on Facebook

© Falstaff Impressum AGBs