

REHRÜCKENFILET AUF ACETO-GRAPPASAUCE MIT TRÜFFELKARTOFFELSTOCK

Ein Rezept vom Landgasthof Sternen, Bühler.



ZUTATEN

720 g	Rehrückenfilet, pariert
wenig	Salz und Pfeffer
1 dl	Aceto Balsamico
2 dl	Wildbasissauce
700 g	Kartoffeln Agria
80 g	Milch
40 g	Butter
40 g	Vollrahm
wenig	Muskat
wenig	Trüffelöl
wenig	Trüffel zum darüber hobeln
60 g	Zucker
1 Stück	Sternanis
110 g	Rahm

Offizieller Hauptpartner:

CHE-114.679.384 MWST

www.appenzellerland.ch



Appenzellerland Tourismus AR 
St. Gallerstrasse 49
CH-9100 Herisau
Tel. +41 (0) 71 898 33 00
info@appenzellerland.ch

50 g Apfelsaft

1 TL Maizena

150 g Marroni

150 g Rosenkohl

15 g Zwiebeln

1 Zehe Knoblauch

30 g Butter

UND SO WIRDS GEMACHT:

Fleisch würzen und auf allen Seiten heiss anbraten, bei ca. 70 Grad warmstellen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Aceto Balsamico aufkochen und auf 4 cl einreduzieren. Die Wildbasissauce beifügen, aufkochen und abschmecken. Vor dem Servieren den Rehrücken nochmals in der sehr heissen Pfanne wenden, auftranchieren und auf der Sauce servieren.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und weich kochen. Die Milch, Butter und den Vollrahm dazugeben, aufkochen und alles durch ein Passevite drehen. Mit Muskat, Salz und Trüffelöl abschmecken. Warmstellen und beim Anrichten noch Trüffel darüber hobeln.

Den Zucker mit dem Sternanis caramolisieren. Mit Rahm und Apfelsaft ablöschen und aufkochen. Das Maizena anrühren und begeben, kurz mitkochen. Die Marroni begeben und im Caramelsud knapp weichkochen.

Rosenkohl in Blättern rüsten und im heissen Wasser kurz blanchieren und abschrecken. Die Butter schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anziehen. Rosenkohl begeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.