

Rehrücken im Blätterteig mit Rosenkohl und Maronen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, festlich, für den besonderen Anlass, einfacher als gedacht

Zutaten

- 600 g ausgelöster Rehrücken, küchenfertig pariert
- 225 g TK - Blätterteig, aufgetaut
- 300 g Steinchampignons, geputzt, gesäubert in kleinen Würfeln
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 große, dünne Scheiben Knochenschinken
- 1 Eigelb mit 1 Tl Milch verklappert
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 Cl Cognac
- Etwas Puderzucker
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Tl Butter
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 200 g und vakuumverpackte Esskastanien
- 500 g Rosenkohl, geputzt, gewaschen, blanchiert (Geht auch mit TK - Rosenkohl)
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rehrücken im Blätterteig:

Schritt2

Die Zwiebeln mit den Champignonwürfeln in Butter 6 -8 min. anschwitzen, bis die gesamte

Flüssigkeit verdunstet ist, salzen und pfeffern. Die gehackte Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Den Rehrücken unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen., ev. halbieren, salzen und pfeffern.

Schritt4

In einer Stielpfanne in heißem Öl rund herum scharf anbraten, sofort aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Sauce:

Schritt6

In dem Bratfett etwas Puderzucker karamellisieren lassen und mit dem Rotwein und Cognac ablöschen; fast völlig einkochen lassen. Mit dem Wildfond aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt7

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, auf das oberste Drittel den Rehrücken legen. Darüber die Pilz Duellen gleichmäßig verstreichen und mit dem Knochenschinken einhüllen.

Schritt8

Den Blätterteig darüber fest einschlagen und die Enden andrücken.

Schritt9

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt10

Mit dem Eigelb einstreichen und dann mit einer Tischgabel einige Male einstechen. Mit der Naht nach unten auf das flache gefettete Backblech setzen

Schritt11

Auf der untersten Schiene ca. 13 - 15 min. backen, prüfen, bei geöffneter Backofentür etwas ausruhen lassen.

Schritt12

(Die Blätterteigabschnitte ev. übereinander setzen, ausrollen und kleine Sterne ausstechen)

Schritt13

In der Zwischenzeit den Rosenkohl in einer Stielpfanne mit brauner Butter an schwenken, ruhig leicht anbraten. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen, die gegarten Maronen unter

schwenken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Mit einem scharfen Sägemesser den Rehrücken aufschneiden und auf einem vor gewärmten Teller mit dem Gemüse anrichten, die Wild Sauce drum herum geben.

Schritt16

Dazu schmeckt ein sahniges Kartoffel - Gratin.

Schritt17

.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** für den besonderen anlass, maronen, raffiniert, rosenkohl, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehruecken-im-blaetterteig-mit-rosenkohl-und-maronen/>