



Rehrücken mit Nusskruste

Zutaten:

- 900 g Rehrücken, pariert
- 1 EL Walnüsse
- 1 EL Pistazien
- 1 EL Mandeln
- 1 EL Pinienkerne
- 2 EL Haselnüsse
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eigelb
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Nusskruste die Butter würfeln und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Währenddessen in einem Mixer die Nüsse zusammen mit den Semmelbröseln fein hacken. Nun die Nussmischung, Eigelb und etwas Salz in die Butter geben und das Ganze zu einer kompakten Masse kneten.

Die Masse in die Partystangen-Kastenform geben und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Sollte man die Kastenform nicht zur Hand haben, kann man die Zutaten alternativ auch mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Den Rehrücken eventuell noch von vorhandenen Sehnen- oder Fettresten befreien und mit etwas Sonnenblumenöl einreiben. Dann ausreichend salzen und auf ein entsprechendes Backblech setzen.

Den Rehrücken nun für 10 Minuten in den Ofen schieben. Die Nusskruste in feine Scheiben schneiden, den Rehrücken damit belegen und noch etwa 5 Minuten weiter ausbacken.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 15 Minuten.
Bei ausgeschaltetem Ofen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit 15 Minuten.