



VILLINO

Rehrücken – Petersilienwurzelpüree – gepickelte Brombeeren

(für 4 Personen)

- Rehrücken - einen Strang (pariert, Rücken hat zwei Stränge)
- Rosmarin & Wacholder zum Braten
- Pro Person 2 Petersilienwurzeln
- Sahne/ Rahm
- Butter
- Salz & Pfeffer
- 300ml Rote Beete Saft (entsaftet oder gekauft)
- 175ml Apfelbalsam
- 15ml Apfelessig
- 125g Honig
- Prise Meersalz
- Zweig Thymian
- Brombeeren (Menge nach Bedarf)

Rehrücken

Den Rücken parieren (von der Silberhaut entfernen). Nun den Rücken mit Salz und Pfeffer würzen. Unter hoher Hitze, aber nicht zu heiß, in Butter und einem Zweig Rosmarin und Wacholderbeeren auf beiden Seiten anbraten.

Anschließend den Rücken im vorgeheizten Backofen bei 165° Grad ca. 9 Minuten fertig garen (nach 5 Minuten den Strang einmal drehen zur gleichmäßigeren Hitzeverteilung). Sobald das Reh fertig gegart ist, das Fleisch kurz an einem warmen Ort ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann und abschließend servieren.



VILLINO

Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzel waschen und dann im Salzwasser kochen. Anschließend in einen Standmixer geben und einen Schluck Sahne zugeben. Nun mixen und ab und an wieder einen Schluck Sahne hinzugeben bis zur gewünschten Konsistenz. Abschließend eine Prise Salz und Pfeffer, sowie temperierte Butterflocken begeben bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Brombeeren Pickelfond

Den Rote Beete Saft (entsaftet oder gekauft) mit dem Apfelbalsam, dem Apfelessig, dem Honig, einer Prise Meersalz und einem Zweig Thymian aufkochen. Nun die zu pickelnden Brombeeren dem heißen Fond zugeben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.



VILLINO

VILLINO
Hotel · Restaurant · Wellness
Mittenbuch 6
88131 Lindau/Bodolz

Telefon +49 8382 9345-0
Telefax +49 8382 9345-12
info@villino.de
www.villino.de

Bank: HypoVereinsbank AG
BIC: HYVEDEMM473
IBAN: DE 8260 0202 9000 2095 5058
Steuer-Nr.: 134 217 30207



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft