

Rosa Reh

auf Rote-Beete-Mango-Chutney-Bett



Rezept:

- ▶ Für 4 Personen

Zeitaufwand:

- ▶ 30 Minuten
(Chutney bereits vorbereitet)

Fleisch – Zutaten:

- ▶ 800 g Rehrücken (ausgelöst), alternativ Oberschale, Unterschale oder Semmerole vom Reh
- ▶ OSKARs Steak Gewürz (oder Meersalz)
- ▶ Butterschmalz (oder anderes Bratfett)
- ▶ 3 EL Zucker

Rote Beete – Zutaten:

- ▶ 2-3 Knollen Rote Beete (je nach Größe)
- ▶ 100 ml Essig
- ▶ 2 EL Salz

Sonstige Zutaten:

- ▶ Mango-Chutney (siehe separates Rezept)
- ▶ OSKARs ZitroRos.Salz
- ▶ Thymian oder Rosmarin zum Garnieren

Hilfsmittel:

- ▶ Topf
- ▶ Pfanne
- ▶ Großes Messer (um Rote Beete und Fleisch zu schneiden)

Vorbereitung:

- ▶ Fleisch trockentupfen, falls notwendig von Häuten befreien und von allen Seiten dezent mit OSKARs Steak Gewürz oder Meersalz würzen.
- ▶ Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Wasser, Essig und Salz im Topf zum Kochen bringen.
- ▶ Teller bei 50-60° im Backofen warm stellen. (Zusätzlich zu den Serviertellern zwei weitere Teller fürs Ruhenlassen des Fleisches einplanen.)
- ▶ Butterschmalz in Pfanne erhitzen (höchste Stufe).

Zubereitung:

- ▶ Fleisch in der Pfanne von allen Seiten anbraten, je nach Größe des Stücks ca. 2-4 Minuten pro Seite.
- ▶ Wichtig: Der gewünschte Gar-Grad sollte nicht überschritten werden, da das Fleisch vor dem Servieren noch karamellisiert wird.
- ▶ Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmten Teller legen, mit zweitem vorgewärmten Teller abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Pfanne trocken auswischen und wieder auf Herdplatte stellen (mittlere Stufe).
- ▶ Währenddessen Rote Beete ins kochende Wasser geben und (je nach gewünschter Bissfestigkeit) 5-8 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.
- ▶ Zucker in die Pfanne geben. Sobald der Zucker karamellisiert, Fleisch nochmals kurz von allen Seiten in der Glasur anbraten, dann beiseite stellen.
- ▶ Rote Beete abtropfen lassen und blütenförmig auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit ZitroRos.Salz bestreuen und Chutney in der Mitte verteilen.
- ▶ Fleisch portionieren, aufs Rote-Beete-Mango-Chutney-Bett geben, garnieren und servieren.



wünschen
GANZ VIEL GENUSS!