

# Eifeler Rehrücken in Gewürzjus | Entenleber | Rotkohl | Pfifferlinge

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

600 g pariertes Rehrückenfilet  
von Delta Fleisch  
60 g geklärte Butter  
2 Thymianzweige  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Rehrückenfilet mit Pfeffer und Salz würzen, umseitig scharf anbraten und im 80°C vorgeheizten Ofen garen bis die Kerntemperatur 52°C erreicht hat. Danach heraus nehmen und mit Thymianbutter übergießen, mehrmals wenden und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Während der Ruhephase mehrmals wenden, damit sich das Fleischeiweiß bindet, danach tranchieren.

## Rotkohl-Sauerkraut

200 g fein geschnittener Rotkohl  
1 EL Johannisbeergelee  
3 g Salz  
5 cl roter Portwein  
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit einem Teller abdecken und 2 Stunden ziehen lassen. Den Rotkohl abgießen und später in der reduzierten Flüssigkeit vor dem Anrichten erhitzen.

## Schupfnudeln

4 Scheiben Entenleber à 40g  
12 Stück Schupfnudeln

Schupfnudeln in ungeröstetem Sesam wälzen und zusammen mit den zuvor gewürzten Entenleber-Scheiben goldgelb braten.

## Pfifferlinge

200 g kleine bayrische Pfifferlinge  
2 feinblättrig gezupfte Schalotten

Pilze und Schalottenblätter separat in etwas Butter anbraten und mit Kräuteressig ablöschen.

## Apfelscheiben

3 kleine karamellisierte Äpfel  
frische Preiselbeeren

Apfelscheiben karamellisieren und mit frischen Preiselbeeren füllen.

120 ml Gewürzjus  
Herbstliche Kräuter vom Keltenhof

## Anrichten

Zwei Tranchen Rehrücken auf dem Teller mittig platzieren und die reduzierte Gewürzjus annappieren. Das erwärmte Rotkohl-Sauerkraut in Nocken anlegen. Die gebratenen Pilze, Schalotten, Entenleber und Schupfnudeln harmonisch anrichten und mit den herbstlichen Kräutern von Keltenhof garnieren.