# Gebratener Rehrücken auf Perlgraupen – Risotto und gerösteter Rosenkohl

**Die Zutaten** (4 Pers.)

| | |
|---|---|
| 650 g | Rehrücken, ausgelöst und Sehnen frei |
| 4 St. | Pimentkörner |
| 4 St. | Wacholderbeeren |
| ½ Tl. | Schwarze Pfefferkörner |
| 1 El. | Olivenöl |

Meersalz, Klarsichtfolie

| | |
|---|---|
| 800 g | Rosenkohl |
| 1 El. | Butter |
| 1 St | Knoblauchzehe |

Risotto

| | |
|---|---|
| 1 St. | Zwiebel in Würfel |
| 1 St. | Knoblauchzehe in Scheiben |
| 150 g | Karottenwürfel |
| 150 g | Knollenselleriewürfel |
| 2 El | Olivenöl |
| 200 g | Perlgraupen |
| 0,15 ml. | trockenen Weißwein |
| ca. 1ltr. | Gemüsebrühe |
| 4 El. | italienischer Hartkäse (gerieben, z. B. Grana Padano) |
| 2-3 El. | Butter |

Meersalz, schwarzer Pfeffer, geröstete gemahlene Korianderkörner

**Die Zubereitung**

1.

Die Gewürze ( Piment ect.) mörsern, den Rehrücken von allen Seiten leicht salzen und mit den Gewürzen bestreuen. Das Olivenöl auf dem Reh verteilen und mit Klarsichtfolie eng umwickeln. Dann auf einem Backofengitter, bei 58°C ( Umluft) ca. 50 – 70 Minuten vorgaren.

2.
Inzwischen den Rosenkohl putzen ( Strunk einschneiden, 90° drehen und halbieren), salzen/ leicht zuckern und ca. 20 Minuten stehen lassen. Später langsam bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Kurz vor dem Servieren, etwas Butter zugeben und mit Pfeffer /etwas Sojasauce/ Meersalz lecker abschmecken.

3.

Für das Risotto die Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. 2 El Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel / Knoblauch/ Gemüse darin glasig dünsten. Die Perlgraupen zugeben, leicht salzen und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Ein Drittel der heißen Brühe zugießen und bei mittlerer Hitze unter

Rühren ziehen lassen, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgenommen haben. Diesen Vorgang mit der restlichen Brühe zweimal wiederholen, sodass die Graupen ca. 25 Min. garen. Inzwischen den Rehrücken auspacken, Aromaten entfernen und von allen Seiten goldbraun anbraten und ca. 8 Minuten ruhen lassen.

4.

Kurz vor dem Servieren den Hartkäse (z. B. Grana Padano) und Butter unter das Risotto rühren mit Salz,/ Pfeffer/ Koriander/ einigen Spritzern Limonensaft abschmecken. Nun den Rehrücken aufschneiden, salzen und auf dem Risotto mit dem Rosenkohl servieren.

Tipp mit Schokoladenerde schmeckt es noch besser.

**Schokoladenerde**

| | |
|---|---|
| 2 El. | Panko, geröstet |
| 1 El. | Butter |
| 2 Tl. | Kakaopulver |
| ½ Tl. | Zucker |
| 2 Msp. | Chayennepfeffer |
| Prise Meersalz | |

**Die Zubereitung**

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Pankobrösel darin goldbraun rösten und die restlichen Zutaten zugeben.