

## Rehnüsschen mit Süßholz, Stachelbeeren-Chutney, Pfifferlingen und geschmorten Mairübchen



### Zutaten

- 2 Stück Rehnuss aus der Keule geschnitten
- 200 Gramm Frische Stachelbeeren
- 200 Gramm frische Pfifferlinge
- 3 Stück Mairüben
- 2 Stangen Frühlauch
- 1 mittlere rote Zwiebel
- 300 Milliliter Roter Zweigelt
- 1 Esslöffel Gelierzucker
- 100 Milliliter Olivenöl extra virgin
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Rohrzucker, etwas frischen Rosmarin und Thymian, 10 Stück Wacholderbeeren u. Piment
- 1 Sange Süßholz
- 100 Gramm Butter
- 200 Milliliter Rinderbrühe

## Zubereitung

Die Rehnuss von allen sichtbaren Sehnen befreien, anschließend leicht salzen, zuckern und pfeffern. Das Fleisch mit etwas Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Süßholz in einen Siegelrandbeutel füllen, luft- und wasserdicht versiegeln und in ein Wasserbad geben. Den Beutel dreieinhalb Stunden bei 65 Grad Celsius ziehen lassen.

Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend in eine Pfanne geben und mit etwas Salz und Zucker karamellisieren. Dann die geputzten Stachelbeeren dazugeben und 1 bis 2 Minuten karamellisieren. Gelierzucker dazugeben und mit dem Zweigelt ablöschen und einkochen lassen (circa 5 Minuten bei mittlerer Stufe). Pfifferlinge scharf anbraten, frisch geschnittenen Frühlauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abschmecken.

Die Mairüben achteln und in einer Pfanne mit etwas Salz, Zucker und Olivenöl anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben und mit der Rinderbrühe ablöschen und reduzieren lassen, bis die Konsistenz etwas fester wird.

Die Rehnuss aus dem Wasserbad nehmen und den Bratensaft in einen Topf geben und einkochen lassen und mit einer Butterflocke abrunden.