

Rezept

Rehrücken mit Pistazien-Zimt-Kruste

Ein Rezept von Rehrücken mit Pistazien-Zimt-Kruste, am 10.06.2023

Zutaten

60 g Pistazienkerne	1 TL getrockneter grüner Pfeffer
Zimtpulver	Salz
2 EL zimmerwarme Butter	200 g ausgelöster Rehrücken
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 kleine säuerliche Äpfel	1 TL Orangenblütenwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Pistazienkerne im Blitzhacker nicht zu fein hacken. Grünen Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Mit 1/2 TL Zimt, 1 Prise Salz und der Butter zu einer Paste mischen.

2. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Rehrücken trockentupfen und pfeffern. Im Butterschmalz von allen Seiten ca. 4 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen, salzen und mit der Paste bestreichen. In eine feuerfeste Form legen und im Ofen (Mitte) in 6-8 Min. fertig garen. Inzwischen Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in je vier Scheiben schneiden und in dem Bratfett von beiden Seiten je 2-3 Min. braten.

3. Das Fleisch aufschneiden, mit den Apfelscheiben anrichten, mit Orangenblütenwasser beträufeln und mit 1 Prise Zimt bestäuben.