

Rezept

# Zickleinrücken mit Bärlauch

Ein Rezept von Zickleinrücken mit Bärlauch, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> Champignons	<b>2</b> Schalotten
<b>1</b> Tomate	<b>3 Stängel</b> Petersilie
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>250 ml</b> Weißwein
<b>100 ml</b> Noilly-Prat (ersatzweise Fond)	<b>500 ml</b> Kalbsfond
<b>1,2 kg</b> Zickleinrücken (vorbestellen)	Salz
Pfeffer	<b>4 Scheiben</b> Speck
<b>80 g</b> Butter	<b>2 EL</b> Sahne
<b>6</b> kleine Bärlauchblätter (ersatzweise Schnittlauch)	Cayennepfeffer
	Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal

## Zubereitung

1. Pilze, Schalotten und Tomate würfeln, Petersilie hacken. In 1 EL heißem Olivenöl andünsten. Mit Weißwein, Noilly-Prat und Fond ablöschen, auf ein Drittel einköcheln lassen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter im restlichen Öl anbraten. Mit der Fleischseite nach oben, mit dem Speck belegt, 30 Min. geschlossen (unten, Umluft 160°) garen.
3. Rücken auslösen, in Alufolie warm halten. Bratfond und Sauce durch ein Sieb passieren, aufkochen lassen. Butter mit dem Pürierstab untermixen. Sahne und Bärlauch unterheben, mit Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.