Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zickleinrücken mit Bärlauch

Ein Rezept von Zickleinrücken mit Bärlauch, am 29.06.2026

Zutaten

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