

Gebratener Rehrücken mit Kimchi-Kartoffelstrudel

Gesamtzeit **150 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit 90 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Strudel:

- 900 g** Kartoffeln, vorwiegend festkochend, geschält, in groben Würfeln
- 80 ml** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
- 4** Blätter Strudelteig (ca. 25 x 30 cm)
- 100 g** Butter, flüssig
- 21 g** Eigelb (ca. zwei Stück Grösse M)
- 60 ml** Milch 3,8 % Fett
- 10 g** Sesam

Für das Dressing:

- 50 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 60 ml** Balsamico-Essig
- 60 g** Senf, mittelscharf
- 60 g** Honig
- 100 ml** Baumnussöl

Für den Salat:

- 20 g** Butter
- 800 g** Birnen, in Spalten
- 100 ml** Weisswein
- 200 g** Nüsslisalat, verzehrfertig

Ausserdem:

- 60 ml** Pflanzenöl
- 1.6 kg** Rehrücken, küchenfertig
- Salz
- Pfeffer
- rote Kresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen, grob zerstampfen und Kikkoman Kimchi Chilisauce unterziehen. Je zwei Strudelteigblätter mit flüssiger Butter einpinseln und übereinanderlegen. Die Kartoffelmasse im unteren Drittel der langen Seite verteilen. Die Seiten leicht einschlagen und straff einrollen. Eigelb mit Milch verrühren und den Strudel damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Schritt 2

Für das Dressing Kikkoman Sojasauce, Balsamico-Essig, Senf und Honig in ein hohes Gefäss geben. Mit einem Stabmixer vermengen und Baumnussöl langsam einlaufen lassen. Anschliessend beiseite stellen.

Schritt 3

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Birnenstücke darin, je nach Reifegrad, ca. 1 Minute sautieren. Mit Wein ablöschen und 1–2 Minuten einkochen lassen.

Schritt 4

Für das Reh Öl in einer grossen Pfanne (oder besser auf einer Grillplatte) erhitzen. Rehrücken darin rundum 3–4 Minuten anbraten. Das Fleisch anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen und 10–15 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Backofen rosa garen (Kerntemperatur ca. 54 °C).

Schritt 5

Den Strudel portionieren und den Rehrücken in Tranchen schneiden. Nüsslisalat und die Birnen auf den Tellern verteilen und mit dem Dressing bedecken. Das Reh und den Strudel darauf setzen und servieren. Wer mag, kann mit etwas roter Kresse garnieren.