

Das Dyckmans Menü

Vorspeise

Canapes mit Lachsmousse

Hauptgericht

Rehrücken mit Erdbeersauce

Dessert

Nordhessische Schmandcreme

Zutaten und Zubereitung

Vorspeise: Canapes mit Lachsmousse

Zutaten für 4 Personen Zutaten für 4 Personen

200g geräucherter Lachs
100g Frischkäse
100g Crème fraîche
etwas Salz, weißer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 EL rosa Pfefferkörner
1 Bund frischer Dill
1 Baguette

Zubereitungszeit 20min

100g Lachs mit Frischkäse und Crème fraîche pürieren. Restlichen Lachs fein würfeln und unter die Crème ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und im Backofen einige Minuten backen, abkühlen lassen. Die Scheiben mit Crème bestreichen, mit Pfeffer bestreuen und mit je einem kleinen Zweig Dill dekorieren.

Hauptgericht: Rehrücken mit Erdbeersauce

Pikant und ausgefallen ist die Sauce aus Erdbeeren, Orangen, Ingwer und Portwein

Zutaten für 4-6 Portionen

Erdbeersauce

50g Schalotten

1 Orange (unbehandelt)

1 Zitrone (unbehandelt)

50g Preiselbeeren (Glas)

1 TL Öl

200ml roter Portwein

250g Erdbeerkonfitüre

Cayennepfeffer

1 TL Senfpulver

1-2 TL gemahlener Ingwer

Salz

Rehrücken

1/2 Rehrücken (am Knochen, ca. 800g ohne Haut und Sehnen)

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

3 EL Öl

8 Wacholderbeeren

5 Zweige Rosmarin

5 Lorbeerblätter

100g durchwachsener Speck (in dünnen Scheiben)

100g Butter

Schalotten pellen, fein würfeln. Orangen- und Zitronenschale sehr feinabreiben. Früchte auspressen. Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen.

Schalotten im Öl glasig dünsten. Mit Portwein, Orangen- und Zitronensaft auffüllen und auf 100ml einkochen. Zum Schluss Orangen- und Zitronenschale mitkochen. Abkühlen lassen, mit Erdbeerkonfitüre und Preiselbeeren verrühren. Mit Cayennepfeffer, Senfpulver, Ingwer und Salz würzen.

Rehrücken salzen, pfeffern. Knoblauch in der Schale zerdrücken. Öl in einem Bräter erhitzen. Knoblauch, Wacholderbeeren, Rosmarin und Lorbeer zugeben. Rehrücken auf der Fleischseite anbraten. Dann das Fleisch auf die Knochenseite legen und mit Speck bedecken. Butter zugeben. Im 170 Grad heißen Backofen (Gas 1-2, Umluft 20-25 Minuten bei 160 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 25-30 Minuten braten, dabei mehrmals mit dem Bratfond begießen. Herausnehmen und mit

Alufolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Rückenfilets vom Knochen lösen, in Medallions schneiden und mit der kalten Erdbeersauce servieren. Dazu passen Spätzle mit Mohnbutter.

Mohnbutter:

Zutaten für 4 Personen

70g Butter

40g Mohn, gemahlen

1 EL Zucker

100g süße Sahne

1/2 Päckchen Vanillezucker, Puderzucker zum Bestäuben

10g Butter zu den Spätzle zugeben, und warm stellen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Mohn und Zucker dazugeben, Spätzle darin schwenken.

Dessert: Nordhessische Schmandcreme

1 Becher Schmand

1 Becher Sahne

3 Blatt Gelatine

2 Vanilleschoten

2 Vanillezucker

Zucker nach Geschmack, 2-3 EL

Sahne und Vanille erhitzen, Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.

Zum Schmand dazu geben und in eine Schüssel füllen, mind. 3-4 Stunden kalt stellen.

Dazu servieren Sie am besten Erdbeeren oder sonstiges Obst, ich empfehle Ihnen Beerenmus.