

Rehrücken auf Wirz mit Balsamicojus und Marroni/Polenta Triangel und herbstlichem Gemüse

Zutaten für 4 Personen :

600g ausgelösten Rehrücken
200g Wirz
1 dl Wildfond
30 g Aceto balsamico
4 halbe, im Weisswein pochierte Äpfel

MARRONI – POLENTA TRIANGEL

1.5 dl Wasser
1.5 dl Milch
75 g Maisgriess mittel
1 gehackte Schalotte
100 g gekochte und fein geriebene Marroni

ZUBEREITUNG:

Den fein geschnittenen, weich gekochten Wirz mit Butter abschmecken
Rehrücken salzen und pfeffern, rundum gut anbraten im Olivenöl. Den
Rehrücken an einem warmen Ort ruhen lassen. Garzeit je nach Grösse ca.
2 - 4 Minuten.

Mais zu Polenta kochen, Marroni kochen und fein zerreiben, Schalotten
hacken. Die Polenta mit dem Marronimus vermengen und ca. 1 cm dick
auf ein gebuttertes Blech streichen, in Triangel schneiden, in einer
Gratinplatte, mit Butterflocken garniert im Ofen backen.

Wirsinggemüse mit Butter und Salz abschmecken, auf die Teller anrichten,
das heisse Rehrückenfilet tranchieren und auf den Wirsing legen, mit dem
Aceto balsamicojus nappieren und dazu die Triangel und das herbstliche
Gemüse servieren.