

## Rehrücken im Briochemantel auf Steinpilzen mit Soße Cumberland und Wirsing-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen:

300g Rehrücken  
250g Kartoffel  
100ml Sahne  
100ml Milch  
2-3 Scheiben Speck  
4-5 Scheiben Brioche  
4-5 Steinpilze  
2 EL Johannisbeergelee  
1 Karotte, ¼ Wirsing  
1 Orange, 2 Cocktailtomate  
Butter, Salz, Pfeffer, Tabasco



Zubereitung:

Beginnen Sie mit der Briochekruste. Schneiden Sie das Weißbrot in Würfel und gebe Sie dies in eine Schüssel. Butter hinzu, salzen, pfeffern und gut durchkneten. Ölen Sie eine Pfanne ein und braten Sie den Rehrücken kurz an, salzen und pfeffern nicht vergessen. Steinpilze klein schneiden und ebenso in die Pfanne einlegen. Den Brioche Teig gut durchkneten, eine kleine Rolle davon formen und auf den Rehrücken legen. Das Fleisch samt der Kruste nun in den Ofen bei 180°C für ca. 8-10 Minuten.

Die Kartoffeln bitte nebenbei kochen lassen (mehlig kochend). Schneiden Sie nun den Wirsing in ganz zarte Streifen. Erwärmen Sie Öl in einem Topf, Zwiebeln klein schneiden, anbraten, evtl. Speck dazu. Anschwitzen lassen und mit Sahne und Milch aufgießen. Gut durchkochen lassen. Evtl. noch Karotten dazu.

Für die Soße geben Sie das Johannisbeergelee in einen Topf, zerfließen lassen, Tabasco dazu. Orangenesten dazugeben, Orangensaft aus der Orange quetschen. Salzen, pfeffern, fertig.

Schälen Sie nun die gekochten Kartoffeln und geben Sie diese zu ihrem Wirsinggemüse hinzu. Gut zerdrücken. Ein kleines Stück Butter hinzugeben.

Nun darf angerichtet werden.

Zuerst den Kartoffel-Wirsingstampf auf den Teller geben, Rehrücken aus dem Ofen nehmen. Darauf anrichten. Die Soße drumherum. Fertig.

Lecker. Guten Appetit!