

WDR Lokalzeit Ruhr - Lecker Essen - Rehrücken auf Rote-Zwiebelmarmelade und glasiertem Chicoree

http://www.wdr.de/studio/essen/lokalzeit/serien/leckeressen/rehruecken_auf_rote-zwiebelmarmelade.jhtml

LECKER ESSEN

Rehrücken auf Rote-Zwiebelmarmelade und glasiertem Chicoree

Zutat des Tages: Chicoree

Zutatenliste (für 4 Personen):

Rehrücken auf Rote-Zwiebelmarmelade und glasiertem Chicoree

650g Rehrücken
12 rote Zwiebeln
1 Flasche trockener Rotwein
3 EL Zucker
Balsamessig
3 EL Butter
2 Chicoreestauden
Muskat
100g Walnüsse
Bandnudeln
Walnuss- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Rehrücken

Chicoree waschen, den Strunk herausschneiden, die Blätter einzeln abtrennen und an den unteren Enden jeweils einen Keil herausschneiden.

Rote Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Zucker in einer Pfanne in heißer Butter karamellisieren lassen. Anschließend die Zwiebeln dazugeben, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Rehrücken in vier Portionen zerteilen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten.

Rehrücken im Ofen ca. 5 Minuten bei 200°C im Backofen garen.

Nudeln kochen.

Chicoreeblätter in Butter glasig dünsten und mit etwas Muskat würzen.

Walnüsse in Öl anrösten und die gekochten un abgetropften Nudeln kurz mitbraten.

Die Zubereitung dauert ca. 30 Minuten.

Dieses Rezept wurde Ihnen vorgestellt vom:

Infos zum Koch:

Koch Peter Schneider gewann schon als Lehrling Preise für seine Art zu Kochen, obwohl er doch eigentlich Versicherungskaufmann werden wollte. Seit 1995 ist er selbstständig und führt zusammen mit seiner Frau das Restaurant La Botte in Bottrop-Kirchhellen, außerdem ist er leidenschaftlicher Jäger. Diese glückliche Kombination von Beruf und Hobby kommt auch seinen Gästen zugute, denn das selbsterlegte Wild kocht und serviert er frisch im Restaurant.

Infos zum Restaurant:

La Botte, das Restaurant liegt mitten in Bottrop-Kirchhellen. Hier gibt nicht nur gehobene Küche für sämtliche Anlässe, sondern auch schon mal zur Abwechslung eine Pfannekuchen-Aktionswoche.

La Botte
Hauptstr. 47
46244 Bottrop-Kirchhellen

Tel.: 02045-81188
Fax: 02045-54252

e-mail: la-botte@t-online.de
www.la-botte.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr und So 12:00 - 14:30 Uhr, sowie 18:00 - 22:00
Sa 18:00 - 22:00
Di Ruhetag