



## REHRÜCKENFILET in der Marillenkuste mit Wacholdersauce, Kohlsprossen, Pilzen und Schupfnudeln

### ZUBEREITUNG

**1** Rehrückenfilet würzen, in Olivenöl anbraten, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten rosa braten.

**2** Für die Marillenkuste Butter schaumig rühren, gekuttertes Weißbrot und alle anderen Zutaten beimengen, damit das Rehrückenfilet belegen.

**3** Pochierte Marillenhälfte in die Kruste einsetzen und im Salamander (oder im Backofen bei reiner Oberhitze auf der obersten Schiene) überbacken.

**4** Für die Sauce Rehjus mit angedrückten Wacholderbeeren und Gin verfeinern, durch ein feines Sieb streichen und mit kalter Butter montieren.

**5** Gekochte und halbierte Kohlsprossen und Pilze in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**6** Aus Erdäpfelteig längliche Nudeln formen, diese in Salzwasser kochen und danach in Butter anbraten.

**7** Gedünstetes Rotkraut in die Tellermitte setzen, halbiertes Rehfilet daraufsetzen, mit Wacholderjus umkränzen und mit den restlichen Beilagen das Gericht vollenden.

**8** Mit einem frittierten Basilikumblatt dekorieren.

Rezept von Küchenchef  
Johann Zusser,  
Hotel Schloß Dürnstein,  
Dürnstein

### ZUTATEN FÜR 1 PORTION

80 g pariertes  
Rehrückenfilet  
Salz und Pfeffer  
Thymian- und  
Rosmarinweig  
Olivenöl

#### Kruste

40 g Butter  
50 g Weißbrot ohne Rinde,  
fein gekuttert

30 g getrocknete Wachauer  
Marillen, fein würfelig  
geschnitten

1/2 Eidotter

Kräuter (z. B. Petersilie,  
Liebstöckel und Thymian),  
fein geschnitten

Salz und Pfeffer

Muskat, gerieben

1/2 Wachauer Marille,  
pochiert

#### Sauce

1/16 l Rehjus

4 Wacholderbeeren

1 cl Gin, 10 g kalte Butter

#### Beilagen

4 Stk. Kohlsprossen

50 g verschiedene  
Pilze der Saison

20 g Butter

Salz und Pfeffer

5 Stk. Schupfnudeln  
(aus Erdäpfelteig,  
Rezept s. S. 99)

20 g Butter

40 g Rotkraut,  
gedünstet

#### ZUTATEN

1,5 kg Marillen  
6 Wacholderbeeren  
5 Gewürznelken  
2 Lorbeerblätter  
500 ml Weißwein  
250 ml Essig (Honig- oder  
milder Weißweinessig)  
100 g Zucker  
2 getrocknete Chillischoten

#### ZUTATEN FÜR

#### 4–6 PORTIONEN

400 g Hühnerbrust,  
in Würfel geschnitten  
2 EL Öl  
Salz und Pfeffer  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
1 TL Kreuzkümmel  
etwas Curry- und  
Zimtpulver  
600 ml Suppe  
200 g Risottoreis  
8 getrocknete Marillen

## INGELEGTE GEWÜRZMARILLEN

### ZUBEREITUNG

**1** Die Marillen kreuzweise einritzen und mit Wasser überbrühen, dann abseihen (Brühwasser auffangen) abtropfen und etwas auskühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen, Marillen halbieren und entkernen.

**2** Die vorbereiteten Marillenhälften in Gläser geben (Gläser ca. bis zur Hälfte damit füllen).

**3** Die Gewürze grob hacken, die Lorbeerblätter in kleine Stücke reißen.

**4** 400 ml vom Brühwasser abmessen und mit Weißwein, Essig, Zucker und allen Gewürzen aufkochen. Den heißen Sud über die Marillen gießen (darauf achten, dass alle Gläser auch von den Gewürzen abbekommen). Die Gläser sollten bis knapp unter den Rand gefüllt sein.



**5** Gläser sofort verschließen und für 40 Minuten einkochen: Dazu die Gläser in einen Topf mit Wasser geben (das Wasser sollte bis ca. 1/3 unter dem Deckel der Gläser stehen) und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Im Topf erkalten lassen, Gläser kühl und dunkel lagern.

**6** Gewürzmarillen passen gut zu Fleischgerichten.

## ORIENTALISCHES REISFLEISCH

### ZUBEREITUNG

**1** Fleischwürfel in heißem Öl anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit den Pinienkernen zum Fleisch geben, kurz mitrösten. Mit den Gewürzen überstäuben und mit der Suppe ablöschen.

**2** Reis und klein geschnittene Marillen zugeben, bei geringer Hitze das Ganze 30–40 Minuten köcheln lassen.

**3** Dazu passt mit gehackter Petersilie und Minze gewürztes Naturjoghurt.