



# HEIMISCHES REH MIT CIMA DI RAPA, DÖRRMARILLE UND PASTINAKE



## QimiQ AVANTAGES

- QimiQ Sahne-Basis verringert Hautbildung
- Feine Konsistenz mit Glanz
- Weniger Fett



30



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PASTINAKEN SCHUPFNUDELN

200 g Pomme(s) de terre farineuses,  
370 g Panais, frais, pelée  
45 g Beurre, mou  
100 g  
100 g  
25 g  
40  
8 g Sel  
1 g Noix de muscade, moulues

### FÜR DAS PASTINAKEN PÜREE

150 g  
100 ml Lait  
250 g Panais, frais  
10 g Sel  
1 g Noix de muscade  
1 g Poivre blanc  
50 g

### FÜR DAS REH

800 g Rehrückenfilet

### FÜR DIE MARINADE

50 g QimiQ Marinade  
50 g Maiskeimöl  
50 ml Huile de noix  
2.5 g Wacholderbeeren\_Baies de genièvre  
7.5 g  
5 ml Vinaigre balsamique  
7.5 g Schalotte(n), geschnitten  
2.5 g  
2.5 g Thymian  
5 g Sel  
7.5 g Jus d'orange  
2.5 g  
5 g Poivre noir

### ZUM ANRICHTEN DES REHS

100 g  
50 ml  
25 g Beurre  
400 g Cima di Rapa

### FÜR DIE PASTINAKENCHIPS

2 Panais, frais

## **PRÉPARATION**

### **1. Für die Pastinaken Schupfnudeln**

1. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Schälen und passieren.
2. Die Pastinaken in Wasser kochen, abschütten, ausdämpfen und passieren.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
4. Den Teig in 4-5 gleichmäßige Stücke teilen und daraus 1-1,5 cm dicke Stangen formen.
5. Von den Stangen kleine Teile (7-8 g) abschneiden und daraus Pastinaken- Schupfnudeln formen.
6. In heißem Wasser so lange kochen bis die Pastinaken Schupfnudeln oben schwimmen. Danach aus dem Wasser nehmen und kühlen.
7. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

### **2. Für das Pastinaken Püree**

1. Die Pastinaken schälen und in kleine Scheiben schneiden.
2. Mit Milch und den Gewürzen weich kochen.
3. Die QimiQ Sahne-Basis und braune Butter zugeben.
4. In einem Thermomix fein pürieren.
5. Je nach Anwendung durch einen Sieb streichen.

### **3. Für das Reh**

1. Die Flüssigkeiten für die Marinade in einen Behälter geben, aufmixen und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Rehrücken einlegen. Vakuumieren und über Nacht marinieren.
3. Den Rehrücken scharf anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen.
4. Dörrmarillen mit etwas Süßwein und Butter glasieren.
5. Cima die Rapa kurz in Salzwasser blanchieren abtropfen lassen und vor dem Servieren kurz in einer Pfanne mit Butter glasieren.

### **4. Für die Pastinakenchips**

1. Die Pastinaken schälen und mit einem feinen Hobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Pastinakenscheiben in 165 °C heißen Sonnenblumenölfrittieren bis sie knusprig sind. Abtropfen lassen und anrichten.

### **5. Zum Anrichten**

1. Pastinaken Püree in Kreisform dressieren. Reh in der Mitte platzieren.
2. Mit Pastinaken Schupfnudeln, Dörrmarillen und Cima di Rapa anrichten.