

Berghotel Rehlegg  
Holzengasse 16,83486 Ramsau  
Hannes Lichtmanegger,  
info@rehlegg.de  
+49 (8657) 98840

Küchenchef: Marco Lauterbach

## **Rehrücken & Rhabarber**

### **Aalrutte von der Königssee Fischerei Bayrhammer Spargel, Senfcreme & Bayerischer Reis**

#### **Quendel Panna cotta**

Vorspeise:

#### **gebeizter Rehrücken**

300g sehnenfreier Rücken

4cl Portwein

2cl bayerischen Gin

1 TL Zucker

1 TL Salz

Pfeffer

Rosmarin

#### **Zubereitung:**

Rehrücken in 4 gleich große Stücke schneiden, anbraten und in eine kleine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten zusammen verrühren und über das Reh geben abdecken und min. 3 Stunden beizen.

Backrohr auf 70 Grad aufheizen und 15-20 min garen.

#### **Chutney:**

500 g Rhabarber

130 g Zwiebel

1 TL Senfkörner

1/2 TL Zimt

Ingwer

Salz, Pfeffer

150 ml Essig

350 g brauner Zucker

Hauptspeise

#### **Aalrutte:**

Die Aalrutte am Bauch aufschneiden und die Innereien herausnehmen. Darauf achten, dass die Galle nicht verletzt wird.

Den Fisch gut auswaschen, filetieren und entgräten. Die Haut entfernen und die Filets in gleich große Stücke schneiden.

Die Aalruttenfilets mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und etwas braun werden lassen. Die Aalrutte in der Butter garen.

#### **Senfcreme:**

1 Ei  
250 ml Sonnenblumenöl  
1 TL süßer Senf  
1 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
1 Spritzer Zitronensaft  
Spargelfond  
gehackter grüner Spargel

In einem hohen sauberen Gefäß das Ei, Sonnenblumenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Muskat Zitronensaft mit Stabmixer zur Mayonnaise aufschlagen. Spargelfond dazu geben bis zur cremigen Konsistenz, gehackte Spargelstücke unterheben.

#### **Bayerischer Reis und Spargel**

1 Schalotte  
250g bayerischen Reis  
500ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Je 8 Stangen weißen und grünen Spargel

Zubereitung:

Grünen und weißen Spargel schälen im Salzwasser blanchieren und abschrecken. Spargel bis auf die Spitze 1 cm starke Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Reis dazugeben, unter Rühren kurz dünsten. Mit der Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen, und zugedeckt bei milder Hitze 12 Min. quellen lassen, würzen und Spargelstücke unterheben.

Etwas Spargelfond zur Seite stellen zum Erwärmen der Spargelspitzen.

Nachspeise:

#### **Panna Cotta mit Quendel (wilder Thymian)**

500ml Sahne  
4 Blatt Gelatine  
200g Zucker  
5 Zweige Thymian  
Zitronenabrieb einer Zitrone

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Thymian, Zitrone mit der Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Abfüllen und kaltstellen  
Erdbeeren zum garnieren