

Rehrücken von der Zedernholzplanke mit Trüffelrisotto

Saftig und lecker mit dezenter Rauchnote. Für mich eine der besten Arten einen Rehrücken zuzubereiten!

Für 2-3 Personen

Fürs Fleisch:

- 1 Strang vom Rehrücken, auslöst und pariert
- Kräutermischung (ich habe „Grüner Eber“ von Ankerkraut verwendet, anstelle der Mischung kann man auch frische Kräuter hacken und zusammen mit etwas Rohrzucker verwenden)
- Ausreichend große Zedernholzplanke
- Grill mit Deckel
- Fleischthermometer
- Grillzange

Fürs Risotto:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Kräutermischung
- 1 Stück Butter oder Kräuterbutter
- 30g schwarzen Trüffel
- 200g Risottoreis
- 5-6 Champignons
- 150ml Weißwein
- Ca. 0,5l Brühe
- 100g frisch geriebener Grana Padano (oder anderer italienischer Hartkäse)
- Salz & Pfeffer

Beginnen wir mit dem Fleisch. Vier Stunden vor dem Essen wird die Zedernholzplanke in eine Schale gelegt und gewässert. Das Fleisch wird großzügig mit der Gewürzmischung bestreut und eingerieben, der Grill auf rund 200°C vorgeheizt und für direkte und indirekte Hitze eingerichtet. Die Zedernholzplanke kommt dann zuerst für rund 2 Minuten direkt über die Glut und wird dann gedreht (damit die Planke einigermaßen gerade bleibt) und verbleibt dort so lang, bis sie anständig knackt und raucht aber noch nicht brennt. Dann legt man sie in den indirekten Bereich, legt das Fleisch drauf, sticht das Grillthermometer ein und schließt den Deckel. Angepeilt sind 54-56°C Kerntemperatur. Gedauert hat es rund eine halbe Stunde. Dann das Fleisch nochmal kurz über der Glut anrösten um etwas Farbe zu bekommen. Das Fleisch sieht, wie man auf dem Bild sieht, sehr rot/roh aus. Das kommt durch den Rauch, das Fleisch ist trotzdem gegart. Im Anschnitt erkennt man dann auch einen roten Rauchring an der Außenseite vom Fleisch.

In der Zwischenzeit wird das Risotto zubereitet. Dafür 2 Schalotten und eine Knoblauchzehe fein würfeln. Champignons ebenfalls fein würfeln. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Olivenöl dazu geben und heiß werden lassen. Währenddessen kann man schon das Gros vom schwarzen Trüffel fein Würfeln (ein paar Scheibchen habe ich als Deko aufbewahrt). Ist das Öl heiß, kommt eine gute Prise von Ankerkrauts "Grüner Eber" ins Öl und die Schalotten sowie die fein gewürfelten Pilze dazu. Gut anbraten. In der Zwischenzeit dem Grana Padano reiben, den brauchen wir fast zum Schluss. Ist das Wasser der Pilze fast verkocht, kommt

noch ein Schluck Öl in den Topf, dann kommen Risottoreis und Knoblauch dazu. Sobald der Reis etwas Farbe genommen hat, wird mit einem Glas Wein abgelöscht. Wenn dieses fast verkocht ist, wird mit einer Schöpfkelle etwas Gemüsebrühe dazu gegeben. Zusätzlich noch ein Stück Kräuterbutter (war da und musste weg). Ist die Brühe fast verkocht, wird wieder neue dazu gegeben. Immer so weiter bis etwa 0,5l Brühe den Weg in den Topf gefunden haben. Ist der Reis noch leicht bissfest, sind wir fast am Ziel. Mit der letzten Brühe kommen dann auch Käse und Trüffel mit ins Risotto. Abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer. Die richtige Konsistenz ist erreicht wenn das Risotto schön schlotzig und cremig ist. Dauer auch etwa 30 Minuten.

Dann das Fleisch aufschneiden, mit Risotto anrichten und genießen! Zum zusätzlichen Würzen des Rehrückens auf dem Teller würde ich ein gutes Salz (Fleur de Sel oder schwarzes hawaiianisches Meersalz) sowie fermentierten Pfeffer auf den Tisch stellen.

Weitere Rezepte und Bilder findet man bei Facebook und Instagram.

Instagram: wilde_Gaumenfreuden

Facebook: Wilde Gaumenfreuden – Aus der Küche eines Berufsjägers