



# GRANTSCHEN



## Lasagne vom Ailringer Rehbockrücken und Gänsestopfleber mit zweierlei Kerbelwurzeln

(für 4 Personen)

### zutaten

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
| 1     | Rehrücken küchenfertig<br>ausgelöst und pariert<br>Salz und Pfeffer  | 8 Stück   | Scheiben Gänsestopf-<br>leber à 60 g  |
| 1/4 l | Rehjus<br>Aromaten zum Nach-<br>braten: Thymian,<br>Wacholderbeeren,<br>Zimtstange, Koriander-<br>körner, quatre epice,<br>alles fein gemahlen | 100 g<br>500 g<br>100 g<br>1/4 l<br>1/4 l<br>1 Bund | Nudelteig<br>Kerbelwurzeln<br>gewaschen und<br>geschält<br>Butter<br>Milch<br>Sahne flüssig<br>Kerbel, Salz, Pfeffer,<br>Muskat, Zitronensaft |

### zubereitung

Den Nudelteig auf der Maschine zu dünnen Platten ausrollen und mit einem Messer in Quadrate von je 7 cm schneiden. Die eine Hälfte der Kerbelwurzeln klein schneiden und in Salzwasser nicht ganz fertig garen. Herausnehmen und in Milch und Sahne weichkochen. Im Küchenmixer mit etwas Kochflüssigkeit pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die zweite Hälfte vierteln und in einer Pfanne mit Butter gold-gelb rösten und ebenfalls abschmecken. Den Rehrücken von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne rundherum anbraten, herausnehmen und auf einem Gitterrost im Ofen bei 190°C rosa braten. Auf einem Teller an einem warmen Ort ca. 6-8 min ruhen lassen. Die Lasagneplatten in Salzwasser al dente garen und mit etwas Butter glasieren. Die Gänsestopfleber mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und in einer vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 min auf jeder Seite braten.

Den Rehrücken in einer Pfanne mit etwas Butter und den Aromaten nachbraten, danach aufschneiden. Die Nudelplatten abwechselnd mit dem Kerbelwurzelpüree aufeinander schichten und das Reh und die Stopfleber anlegen. Die gerösteten Kerbelwurzeln mit gehacktem Kerbel vollenden und ebenfalls auflegen. Mit der Jus nappieren.



altes amtshaus

Olaf Pruckner

weinempfehlung

Cuvée du Patron, Rotwein, trocken