

REHRÜCKEN MIT ROTKRAUT UND KÜRBISDAMPFNUDELN

Zutaten für 4 Personen

800g Rehrücken, ausgelöst, Salz, Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, Thymian, 8 Scheiben Schinkenspeck, 600g Rotkraut, 2 Zwiebeln, 3 EL Butter, 1 EL brauner Zucker, 40g getrocknete Cranberries, 300ml Cranberrysaft (ersatzweise Orangensaft), 2 Lorbeerblätter, 60g Walnusskerne, 8 Feigen, 1-2 TL Lebkuchengewürz, Balsamessig, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterwürfel
Dampfnudeln (12 Stk.): 350g Kürbis, 450g Mehl universal, 1 Pkg. Trockengerm, 5g Zucker, 20g frischer Ingwer gerieben, 1 Ei

200g Kürbis schälen, würfeln, weich kochen, pürieren, 100g Püree abwiegen und handwarm abkühlen. Restlichen Kürbis schälen, fein reiben und 100g Kürbispüree abwiegen. Butter schmelzen, mit Kürbispüree und -raspeln, Zucker, Germ, 1 TL Salz, Ingwer, Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den Teig in 12 Portionen teilen, runden formen und 15 Minuten gehen lassen. Auf einer gelochten und gefetteten Garschale bei 100°C 20 Minuten dämpfen. Rotkraut vierteln, äußere Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden. Das Kraut in feine Streifen schneiden, ebenso die Zwiebeln. Zwiebeln mit Butter andünsten, mit Zucker bestreuen. Das Kraut und die Cranberries zugeben, kurz mitdünsten. Saft angiessen. Lorbeer zufügen und bei schwacher Hitze dünsten. Die Walnüsse ohne Fett rösten und grob hacken. Feigen halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und grob schneiden, mit den Nüssen unter das Kraut rühren. Mit Lebkuchengewürz, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die kalten Butterwürfel unterrühren. Rehrücken parieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in heissem Butterschmalz auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Mit Thymian würzen und mit Speck umwickeln. In einem Bräter in den auf 80°C vorgeheizten Ofen geben. Ca. 2 Stunden garen lassen.