



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Reh Crêpinette mit rotem Zwiebelconfit, Salat von Butternutkürbis und Wildkräuter

Für 4 Personen:

- | | | |
|----------|---------------------------------------|--|
| 1 | Ei | – Für die Rehcrêpinette die Schalotten und den Knoblauch fein hacken, danach in Schmalz anbraten. Abkühlen lassen. |
| 250g | Rehhackfleisch | |
| | Meersalz, Pfeffer | |
| 40g | Schmalz | – Alle Zutaten verrühren. Würzen. In vier Portionierringe füllen. Die Farce aus dem Ring herauslösen. Mit Schweinenetz einwickeln. |
| 500g | Schalotten | |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe | |
| 25 g | Lauch | – Bei 80° ca. 20 Min. im Backofen vorgaren. In einer Pfanne von beiden Seiten die Crêpinetten anbraten. |
| 25 g | Sauerampfer | |
| 25 g | Grünkohl blanchiert | |
| 15 g | Kräuter, gehackt | |
| 1 Stk. | Schweinenetz | – Für das Zwiebelconfit die Tomaten und Zwiebeln in heißem Olivenöl dünsten. Die übrigen Zutaten dazugeben und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden garen. |
| | Rotes Zwiebelconfit: | |
| 250 g | Tomaten , in spalten geschnitten | – Zum Schluss den Deckel vom Topf nehmen und die Flüssigkeit reduzieren lassen bis eine feste Konsistenz erreicht ist. |
| 500 g | rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten | |
| 50 ml | Weinessig | |
| 1 EL | Rotwein | |
| 1 TL | Honig | – Die Kürbisscheiben kurz in Öl anbraten – würzen. |
| 1 TL | Korianderkörner | |
| 1 TL | Meersalz | – Den Wildkräutersalat mit Vinaigrette angemacht, das Zwiebelconfit und die Crêpinette auf Teller anrichten |
| 20 g | Tomatenmark | |
| 1 Prise | Pfeffer | |
| 50 ml | Olivenöl | |
| 4 Handv. | Wildkräutersalat: | |
| | Vogelmiere, Taubnessel, | |
| | Giersch, Melde, | |
| | Franzosenkraut, | |
| | Sauerampfer | |
| 4 Essl. | Vinaigrette | |
| 120g | Butternut-Kürbisscheiben | |
| 2 Essl. | Sonnenblumenöl | |
| | Meersalz, Pfeffer | |