



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. |
|          | <b>Rotes Zwiebelconfit:</b>           |  |
| 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. | <b>Wildkräutersalat:</b>              |  |
|          | Vogelmiere, Taubnessel,               |  |
|          | Giersch, Melde,                       |  |
|          | Franzosenkraut,                       |  |
|          | Sauerampfer                           |  |
| 4 Essl.  | Vinaigrette                           |  |
| 120g     | Butternut-Kürbisscheiben              |  |
| 2 Essl.  | Sonnenblumenöl                        |  |
|          | Meersalz, Pfeffer                     |  |