



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rehkeule mit Tannenspitzensauce und Kohlrabi-Lasagne

Für 4 Personen

500 g	Rehkeule: Rehkeule/Rehnuss küchenfertig	Für die Rehkeule die Tannenspitzen hacken. Rehkeule würzen und darin wälzen. In heißem Öl und Butter von allen Seiten goldgelb anbraten. Im Backofen 15 Minuten bei 220 Grad garen. Aus dem Topf nehmen und in Alufolie einwickeln und warm halten.
20 g	Tannenspitzen Meersalz Pfeffer	
1 EL	Sonnenblumenöl	
20 g	Butter	
	Tannenspitzensauce:	
50 g	Tannenspitzen	Für die Tannenspitzensauce den Zucker goldgelb karamelisieren und mit dem Weinessig ablöschen. Wildfond sowie die übrigen Tannenspitzen dazugeben. Kurz mixen und mit der im kalten Wasser aufgelösten Maisstärke verrühren. Die Sauce damit abziehen. Sieben und abschmecken.
50 ml	Weinessig	
250 ml	Wildfond	
1 EL	Zucker	
1 TL	Maisstärke	Die Akazienblüten mit den Weißbohnen in Butter geschwenkt auf der Tellermitte anrichten. Rosa Keulenscheiben aufgefächert darüberlegen. Mit der Tannenspitzensauce umranden.
1 EL	Wasser	
120 g	Weißbohnen gekocht	
120 g	Akazienblüten Meer, Salz Pfeffer	Für die Kohlrabi Lasagne die Kohlrabi schälen und in 8 x 4 dünne Scheiben schneiden. Dann in Butter an dünsten mit Salz, Pfeffer und Zucker. Die Gemüsewürfel knackig mit etwas Butter an dünsten und würzen mit Salz, Pfeffer. Dann als Lasagne schichten und 6 min vor dem servieren im Backofen bei 150 Grad erwärmen.
40 g	Butter	
2 St.	Kohlrabi-Lasagne: Kohlrabi	
100 g	Butter	
200 g	Gemüsewürfel von Karotten, Sellerie, Schafotte, Pilze Salz, Zucker, Pfeffer	