KIKKOMAN

Gebratener Rehrücken mit Kimchi-Kartoffelstrudel

Gesamtzeit **150 Min.** **60 Min.** Vorbereitungszeit **90 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Strudel:

900 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend, geschält, in groben Würfeln
80 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
4	Blätter Strudelteig (ca. 25 x 30 cm)
100 g	Butter, flüssig
21 g	Eigelb (ca. zwei Stück Größe M)
60 ml	Milch, 3,8 % Fett
10 g	Sesam

Für das Dressing:

50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
60 ml	Balsamico-Essig
60 g	Senf, mittelscharf
60 g	Honig
100 ml	Walnussöl

Für den Salat:

20 g	Butter
800 g	Birnen, in Spalten
100 ml	Weißwein
200 g	Feldsalat, verzehrfertig

Außerdem:

60 ml	Pflanzenöl
1,6 kg	Rehrücken, küchenfertig
	Salz
	Pfeffer
	rote Kresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser garkochen, grob zerstampfen und Kikkoman Chilisauce Kimchi unterziehen. Je zwei Strudelteigblätter mit flüssiger Butter einpinseln und übereinanderlegen. Die Kartoffelmasse im unteren Drittel der langen Seite verteilen. Die Seiten leicht einschlagen und straff einrollen. Eigelb mit Milch verrühren und den Strudel damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Schritt 2

Für das Dressing Kikkoman Sojasauce, Balsamico-Essig, Senf und Honig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer vermengen und Walnussöl langsam einlaufen lassen. Anschließend beiseitestellen.

Schritt 3

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Birnenstücke darin, je nach Reifegrad, ca. 1 Minute sautieren. Mit Wein ablöschen und 1–2 Minuten einkochen lassen.

Schritt 4

Für das Reh Öl in einer großen Pfanne (oder besser auf einer Grillplatte) erhitzen. Rehrücken darin rundum 3–4 Minuten anbraten. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und 10–15 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Backofen rosa garen (Kerntemperatur ca. 54 °C).

Schritt 5

Den Strudel portionieren und den Rehrücken in Tranchen schneiden. Feldsalat und die Birnen auf den Tellern verteilen und mit dem Dressing bedecken. Das Reh und den Strudel daraufsetzen und servieren. Wer mag, kann mit etwas roter Kresse garnieren.