

Lammkrone mit Rehbraten

1 Stück Rehrücken

Maronipüree:

Maronipaste; Butter; Honig; Sahne; Thymian;
Wildgewürz

Maronignocchi:

passierte, mehligte Kartoffeln; Eidotter; griffiges
Mehl; gehackte Maroni; Maronipaste; Meersalz

Glasierte Maroni:

weißer Portwein; Honig; Maizena; Butter;
schwarzer Pfeffer aus der Mühle; Gemüsefond

Pfefferweichseln:

Sauerkirschen; Rotwein; roter Portwein; karamellierter Zucker; schwarzer Pfeffer aus der Mühle;
Cayenne; Xantana

Geschmorter Sellerie:

Knollensellerie; Salzwasser; Lorbeerblatt; gesalzene Butter

Stangensellerie:

blanchierte Rauten; Walnussöl zum Glasieren

Rehjus:

Rehparüren; Rehknochen; Mirepoix; roter Portwein; Schalotten; Wildgewürz (Thymian, Wacholder,
Piment, Koriander, schwarzer Pfeffer, Fenchel, Kardamom, Lorbeer)

Garnitur:

Maldon Salzflöcken; frischer Thymian; kleine Blättchen von grünem Stangensellerie

Wir wünschen Guten Appetit.



Ein Rezept aus der Folge „Almfamily Hotel Scherer in Obertilliach“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/almfamilyhotel-scherer/>

Mit freundlicher Unterstützung



Almfamilyhotel
Scherer *****



e-BIKE SCHEIMER
www.scheimer.at

