



## Rehrücken mit Pilzkruste auf Dattel-Kürbisragout

Zutaten für 5 Personen

### Zutaten:

750g Rehrücken

50g Semmelbrösel

200g frische Pilze nach Wahl

50g Butter

1 Ei

1 Zwiebel

Ca. 1 kg Muskatkürbis

Ca. 10 Stück Datteln

Sesamöl, Weißwein, Weißweinessig

Salz, Pfeffer, grüner Pfeffer, Thymian, Knoblauch, gemahlener Kümmel

### Zubereitung Rehrücken:

- Rehrücken in 10 Medaillons schneiden, vorsichtig klopfen & scharf anbraten.
- Medaillons auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen & kalt stellen.

### Zubereitung Kruste:

- Pilze klein schneiden und in einer Pfanne anbraten bis sie trocken sind.
- Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Thymian würzen und kalt stellen.
- Butter schaumig schlagen, Ei, Pilze, Gewürze und Semmelbrösel zugeben und gut verrühren.
- Anschließend die Krustenmasse auf die Medaillons verteilen.
- Medaillons im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 C ca. 6 - 7 Minuten garen.

### Zubereitung Dattel –Kürbisragout:

- Zwiebel und Kürbis schälen und in Würfel schneiden.
- Datteln schälen, entkernen und klein schneiden.
- Zwiebel in Sesamöl farblos anschwitzen und mit einem Schuss Weißwein und Weißweinessig ablöschen.
- Nach Belieben grünen Pfeffer zugeben.
- Kürbis zugeben, würzen und mit geschlossenem Deckel weichdünsten. (Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.)
- Sobald der Kürbis weich ist, Datteln zugeben und umrühren.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★