

Rehrücken in Walnussskruste

Rehrücken von beiden Seiten salzen, pfeffern und dann von beiden Seiten jeweils 30 sec scharf anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech legen, mit der Walnusspaste bestreichen und im Backofen ca. 6-8 min bei 220° C garen. Das gare Fleisch schräg in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Walnusspaste:

150 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe sehr fein hacken und in der Butter dünsten. Gehackte Walnüsse zugeben und alles zu einer Paste einkochen lassen.