

Rehrücken mit Erdbeer-Spargel-Salat

von Dieter Schulte-Drevenack, 46514 Schermbeck

Für 4-6 Personen

1 Rehrücken (1,5 kg)	häuten. Entlang der Wirbelsäule die Filetstücke bis zum Rippenansatz anlösen. Wirbelknochen entlang des Rückens mit der Geflügelschere kürzen. Im Bräter
30 ml Olivenöl	erhitzen. Den Rehrücken wechselseitig 10 Minuten anbraten. Zwischendurch mit dem Deckel verschließen. Rehrücken auf den Knochen legen, mit
Pfeffer aus der Mühle	und
Liebstocksalz	würzen.
1 Tasse warmes Wasser	angießen, abgedeckt ca. 20 Minuten dämpfen. Anschließend den Rücken in Alufolie einschlagen und auskühlen lassen.
500 g Spargelbruch	schälen. Schalen mit kaltem Wasser aufsetzen.
10 ml Zitronensaft,	
Salz	und
1 TL Zucker	zufügen, aufkochen und ca. 5 Minuten simmern lassen. Spargelschalen mit dem Schaumlöffel herausheben. In den Sud die Spargelstücke geben und ca. 15 Minuten garen. Auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Abgekühlt in mundgerechte Stücke schneiden.
1 Bund Rucola	Stücke schneiden.
500 g Erdbeeren	halbieren und zusammen mit den Spargelstücken in eine Schüssel geben, leicht mit
Pfeffer aus der Mühle	würzen. Mit einer angerührten Soße aus
50 ml weißem Balsamico,	
50 ml Olivenöl,	
4 EL Schnittlauchröllchen,	
1 TL Zucker,	
frisch gemahlenem Pfeffer	und
Salz	übergießen und alles vorsichtig durchheben. Filets vom Rehrücken ablösen, mit schrägem Schnitt halbieren und in ca. 2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf den Tellern überlappend so auslegen, dass in der Mitte Platz für den Spargel-Erdbeer-Salat bleibt.

Dazu passt am besten Baguette.