

## **Rehkeule mit Tannenspitzensauce** – Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

Rehkeule:

500 g	Rehkeule/Rehnuss küchenfertig
20 g	Tannenspitzen
	Meersalz
	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl
20 g	Butter

Tannenspitzensauce:

50 ml	Weinessig
1 EL	Zucker
1 EL	Maisstärke
1 EL	Wasser
100 g	Rote Oliven Tapenade
100 g	Rote Oliven in Olivenöl, wahlweise Oliven

### **Zubereitung:**

Für die Rehkeule die Tannenspitzen hacken. Rehkeule würzen und darin wälzen. In heißem Öl und Butter von allen Seiten goldgelb anbraten. Im Backofen 15 Minuten bei 220 Grad garen. Aus dem Topf nehmen und in Alufolie einwickeln und warm halten.

Für die Tannenspitzensauce den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Weinessig ablöschen. Garfond der Schulter sowie die übrigen Tannenspitzen dazugeben. Kurz mixen und mit der im kalten Wasser aufgelösten Maisstärke verrühren. Die Sauce damit abziehen. Sieben und abschmecken.

Die Akazienblüten mit den Weißbohnen in der Tellermitte anrichten. Rosa Keulenscheiben aufgefächert darüber legen. Auf der anderen Seite die Rehrouladenscheiben legen. Mit der Tannenspitzensauce überziehen. Auf dem Tellerrand die rote Tapenade sowie die Kornellkirschen legen.