



Fotos Jannik Hennefarth

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN auf Tagliatelle

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- > 500 g Tagliatelle
- > 400 g Rehrücken
- > 250 ml Sahne
- > 1 Packung passierte Tomaten
- > 150–200 g TK Erbsen
- > frisch geriebener Parmesan
- > Knoblauch
- > Zwiebeln
- > Salz, Pfeffer, italienische Kräuter
- > Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

- > Den Rehrücken parieren und scharf anbraten. Zum Ruhen und Nachziehen beiseite stellen. Der gewünschte Gargrad sollte „Medium“ sein.
- > Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in etwas Öl andünsten. Im Anschluss die passierten Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen.
- > Sahne und aufgetaute Erbsen zur Soße hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken.
- > Die Tagliatelle kurz vor bissfest kochen und in der Soße etwas nachgaren lassen.
- > Rehrücken aufschneiden, Tagliatelle auf einem Teller anrichten, Rehrücken darauf drapieren; mit frisch gemahlenem Pfeffer und frisch gehobeltem Parmesan abschmecken.



Der März ist jagdlich ein sehr ruhiger Monat. Zeit also, sich mit etwas Muße, um das restliche edle Wild in der Truhe zu kümmern.

Da wir hoch motiviert den Frühling im Blick haben, versorgen wir Euch mit einem mediterranen Reh-Rezept.