

## Rehrücken | Kumquats | Happy Panda Chinese BBQ Rub

Dauer: 35 min

Schwierigkeit: Mittel

Zusatzinfos: Fleisch

### Rezept für 4 Personen:

#### Equipment:

- 1 Topf
- 1 Zauberstab (Stabmixer, Pürierstab)
- 1 Pfanne

#### Gewürze & Zutaten:

- 500 G Süßkartoffel, geschält, in walnussgroße Stücke geschnitten
- 500 G Kokosmilch
- optional 1 Prise Safranfäden
- 1 EL Happy Panda Chinese BBQ Rub
- 1 TL heller Essig
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Holunderblütensirup
- 6 g Glühweingewürz
- 100 G Kumquats in 2-3 mm Scheiben geschnitten
- 100 G Butter
- 800 G Rehrücken ohne Knochen, geputzt
- 150 G Pak Choy, gewaschen und geputzt

## Zubereitung

### Für das Süßkartoffelpüree:

- 1 Die Süßkartoffel mit der Kokosmilch und dem Safran weich kochen. Happy Panda Chinese BBQ Rub und Essig zugeben und mit dem Zauberstab glatt mixen.

### Für die Kumquats:

- 1 Weißwein und Holundersirup aufkochen und mit den Gewürzen 5 Minuten einkochen. Die Kumquatscheiben zugeben und langsam ca. 10 Minuten weich kochen.
- 2 Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen und ein Gitter in den Ofen legen. Darunter ein Blech legen.

### Für den Rehrücken:

- 
- 1 In einer heißen Pfanne die Butter haselnussbraun werden lassen und die Fleischstücke darin anbraten. Dabei immer leicht schwenken und in Bewegung halten. Dann die Fleischstücke für 4 – 5 Minuten im Ofen auf dem Gitter garen. Herausnehmen und mindesten 5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
  - 2 Noch einmal die Pfanne mit der Bratbutter aufstellen und heiß werden lassen. Die Fleischstücke kurz nachbraten, salzen, mit dem Happy Panda Rub kräftig bestreuen und aus der Pfanne nehmen.
  - 3 Jetzt den Pak Choy für 1 – 2 Minuten in der heißen Pfanne vom Fleisch durchschwenken und anrichten. Die Süßkartoffelcreme dazwischen setzen, das Fleisch aufschneiden und anrichten. 3-4 Scheiben Kumquats dazwischen legen und mit dem Saft beträufeln.