



## Hauptgang: Rehrücken an Morcheln und Erbsen



*Das brauchen Sie für 2 Personen*

- 400 g Rehrückenfilet
- 60 g Erbsen
- 2 Stk Breite Kaiserschoten
- 6 Morcheln
- Schnittlauch
- Rosa Beeren zur Deko
- Vinesse Arrosto

### Rezept

- Das Fleisch salzen und in einer heissen Pfanne mit Olivenöl anbraten.
- Anschließend auf einem Blech bei ca. 200 Grad ca. 6 Minuten im Ofen garen lassen, dann warm stellen.
- Die Erbsen kochen. Einen Teil ganz lassen, den anderen Teil pürieren.
- Aus den Kaiserschoten kleine Rauten schneiden. Alles in Butter mit ein wenig Thymian anschwitzen.
- Die Morcheln in einer extra Pfanne in Öl anschwitzen.
- Das Püree als Bett ausbreiten und mit einer Spur Balsamicojus umrahmen.
- Die anderen Zutaten darauf anrichten.
- Den Rehrücken dezent mit Arrosto am Rand würzen.

### Unsere Weinempfehlung zu Arrosto

- Feinfruchtige Rotweine, wie Spätburgunder oder Frühburgunder, brauchen als kontrastreiches Gegengewicht beim Essen, ein feinfruchtig scharfes Gewürz. Arrosto hebt die Fruchtigkeit und schafft ein schönes Mundgefühl.