

Gefüllter Rehrustenbraten mit Lavendelhonig überbacken

Reh - Keule, 2 - 2,5kg
150 g Honig
2 EL Lavendel - Blüten
1 EL Salz, grobes
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Cayennepfeffer
Pfeffer, gemahlener weißer
1 Karotte(n)
2 Zwiebel(n)
½ Knollensellerie
1 Flasche Bier, helles
1 TL Tomatenmark
1 Liter Brühe
1 Zweig/e Thymian
3 EL Öl (Distelöl)
6 Zweig/e Lavendel

Zubereitung

Die Rehkeule rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden.

Honig in einem Topf erhitzen. Währenddessen Lavendelblüten ohne Stiele in eine Pfanne geben und im Ofen (nur Oberhitze) für 1-2 Minuten trocken erhitzen. In einem Mörser die Blüten zerquetschen. Die Lavendelblüten zu dem Honig geben und 15 Min. ziehen lassen. Danach den Honig durch ein feines Sieb passieren. (Fertiger Lavendelhonig kann zwar auch verwendet werden, ergibt jedoch nicht den vollen Lavendelgeschmack)

3 EL Lavendelblütenhonig mit dem groben Salz, Paprika, Cayenne und weißen Pfeffer verrühren. Den Braten mit der Honig-Würze kräftig einreiben oder einpinseln. Braten auf einen Gitter-Rost legen.

Karotte, Zwiebeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Das Gemüse mit etwas Öl in die Fettwanne des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens geben.

Darüber den Gitterrost mit dem Braten stellen. Nach 15 Minuten Tomatenmark zu dem Röstgemüse geben und die Brühe angießen. Alle 15 Minuten den Braten mit etwas Bier übergießen. Der Braten bleibt 90 Minuten im Ofen.

15 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Braten erneut mit der Honigwürze einpinseln, aber nicht mehr übergießen.

Braten vor dem Aufschneiden wenige Minuten ruhen lassen.

(Tolle Beilage: Apfel in Balsamico und Haselnusskartoffeln) Zubereitungszeit: ca. 1 Std.