

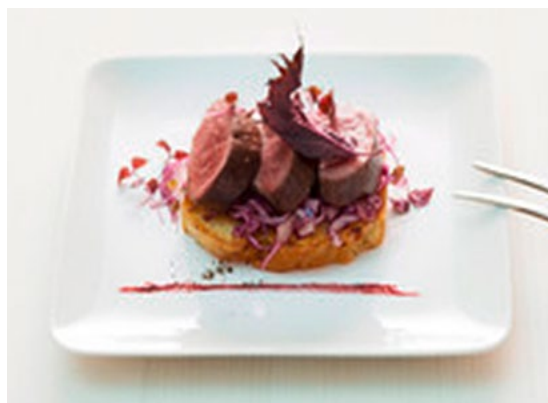
FAIRTRADE-SAISON-REZEPT

## Rehrücken in Zimtbutter mit Ingwer-Rotkohl & Cashew Cake

### Zutaten für 4 Personen

#### Cashew Cake

- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Olivenöl\*
- 1 Ei
- 60 g Parmesan gerieben
- 100 g rote Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Cashewnüsse\*, geröstet, gehackt
- Salz



#### Rehrücken

- 150g Butter
- 4 Zweige Rosmarin
- Pfeffer\*
- 2 Zimtstangen\*
- 600g Rehrücken (ohne Knochen und Sehnen)

\* Fairtrade-Produkte

#### Rotkraut

- 1 kleiner Kopf Rotkraut
- 2 EL getrocknete Cranberrys
- 4 EL Pflaumensauce (aus Asienladen)
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 EL Sherry
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Ingwer\*
- 2 TL Sesamöl, 2 EL Reisessig\*
- 1 TL Chiliöl, Salz

Garnitur: rote Shiso-Kresse und Shiso-Blätter (aus Asienladen)

### Zubereitung

Für den Cashew Cake den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Öl, Ei und 100 ml Wasser glatt rühren. Parmesan, Cashewnüsse und Zwiebel unterheben, mit Salz würzen.

Eine kleine Kuchenform (ca.12 cm lang) mit Backpapier auskleiden. Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen, in 4 Scheiben schneiden. Diese erst unmittelbar vor dem Servieren in wenig Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Reh den Backofen auf 62 Grad vorheizen (Ofenthermometer benutzen). Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht braun wird. Rosmarin, Pfeffer und Zimtstangen zur Butter geben, auf

Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Rehrücken in eine kleine Form legen, mit Butter übergiessen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch ganz mit Würzbutter bedeckt ist. Rehrücken im heissen Ofen 1,5 Stunden garen. Für den Salat den Kohl putzen, den Strunk entfernen.

Kraut sehr fein hobeln, mit Cranberrys vermischen. Die restlichen Zutaten zu einem Dressing über den Salat geben, gut durchmischen. Nach Belieben mit etwas Salz abschmecken. Rehrücken vor dem Servieren in etwas Butter anbraten, aufschneiden.

Rotkohlsalat auf dem goldbraun gebackenen Cashew Cake verteilen. Fleisch darauf anrichten und mit Shiso-Kresse und -Blättern garnieren.

Quelle: [www.maxhavelaar.ch/de/kochen/fair-kochen/rezept/rehruecken-in-zimtbutter-mit-ingwer-rotkohl-cash](http://www.maxhavelaar.ch/de/kochen/fair-kochen/rezept/rehruecken-in-zimtbutter-mit-ingwer-rotkohl-cash)

