



Zutaten für vier Personen

| | |
|---------|--|
| 500 g | Wiesenrehrücken |
| 100 g | Speck |
| 20 g | Butter |
| 1 Ei | Rapsöl |
| 1 Zweig | Thymian |
| 200 g | Spreewälder Salz-Dill-Gurken |
| 5 Ei | Sud der Gurken |
| ½ | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 Ei | grober Senf |
| 2 Ei | Weißweinessig |
| 20 g | Butter |
| 2 Ei | Dill geschnitten |
| 2 Ei | Borretsch geschnitten |
| 1 Ei | Zucker |
| 1 | Ei |
| 10 g | Butter |
| 100 g | Rohmilchquark |
| 10 g | gehobeltes, altes Brot etwas Zitronenschale |

Wiesenrehrücken mit eingelegten Salz-Dill-Gurken, Speck, Knödel von Rohmilchquark und Borretsch

1. Rehrücken von jeglichen Sehnen befreien.
2. In der Pfanne mit Butter und Öl ca. 10 Minuten braten, dabei immer wieder mit der heißen Butter übergießen und wenden. Zum Schluss den Thymian begeben und das Fleisch etwas ruhen lassen.
3. Gurken würfeln, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch in etwas Rapsöl farblos anbraten.
5. Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit dem Essig ablöschen.
6. Gurkenwürfel zugeben, den Sud angießen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Vom Herd nehmen, Dill und Borretsch beifügen.
8. Mit der Butter durch langsames Einrühren den Sud leicht binden.
9. Den Speck im Backofen bei 180° C knusprig auslassen.
10. Eigelb und Butter schaumig schlagen.
11. Eiweiß steif schlagen.
12. Eigelb-Butter-Mischung mit dem Quark vermengen, Zitronenschale und Brot begeben.
13. Das Eiweiß unterheben.
14. In einer mit Klarsichtfolie ausgelegten Form im Ofen bei 96° C ca. 15 Minuten dämpfen.

Das Restaurant „Speisenkammer“ in Burg ist eine der besten Adressen für Gourmets, die das Besondere lieben. Das kleine, exklusive Restaurant befindet sich im Ferienhof Spreewaldromantik direkt am Ufer eines Fließes. Chefkoch Marco Giedow bietet dort feine, regionale Hofküche mit dem gewissen Etwas. Mit seiner Kochkunst hat der gebürtige Cottbuser 15 von 20 Punkten in der Gourmet-Bibel Gault Millau errungen. Damit gehört das Restaurant zu den besten im Land Brandenburg. Im Jahr 2011 wurde Marco Giedow mit dem Titel "Brandenburger Meisterkoch" gekürt. Der Lausitzer hat seine Ausbildung im "Goldenen Hahn" in Finsterwalde absolviert.
www.ferienhof-spreewaldromantik.de