

Rehrücken inkl. Beilagen (5 Personen)

Zutaten:

Rehrücken:

1 Bund Suppengemüse, Zwiebel
5 dl Rotwein
Salz, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian

Wildfond:

2 EL Tomatenmark
1 EL Puderzucker
1-2 dl Rotwein und einen Schuß Portwein
1 Streifen Orangenschale und Zitronenschale
1 Stk. Knoblauchzehe
1 Riegel Bitterschokolade
1 EL Brombeermarmelade oder andere dunkle Marmelade
und Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Stückchen Zimtrinde, Prise Nelke
je 1 Prise Salz & Pfeffer

Spätzli:

500 g Spätzli-Mehl
5 Eier
2 EL Olivenöl
2-3 dl Milch
1-2 TL Salz

Rotkraut:

1 Stk. Rotkohl
1 Stk. Zwiebel
ein paar Speck- und Apfelwürfel
1-2 dl Rotwein (oder Gemüsebrühe)
1-2 EL Balsamico
und Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und Nelke
1-2 EL Johannisbeeren-Gelee

Birne:

4 Stk. Birnen
Schuss Grappa und Orangensaft
2 EL Butter
Lorbeerblatt, Piment, Pfeffer, 1/4 Vanilleschote, Prise Zimt, Ingwer

Marroni:

500 g Marroni
2-3 TL Puderzucker



Zubereitung:

Rehrücken:

1. Rehrücken-Filet vom Knochen lösen und ‚Silberhaut‘ entfernen. Bei mittlerer Temperatur kurz anbraten. Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian im Mörser zermahlen und den Rehrücken darin wälzen. Im Ofen bei 80°C 1 1/2 Stunde braten (Kerntemperatur des Fleisches ca. 60 bis 65°C).
2. Die Knochen des Rehrückens anrösten und mit dem Suppengemüse und Zwiebel sowie Wein und Wasser ca. 3 - 4 Stunden ausköcheln lassen (Fond für Sauce). Anschließend absieben und das Gemüse aussortieren (für Sauce).

Fond:

3. Puderzucker karamelisieren lassen, Tomatenmark einrühren und leicht mitrösten lassen, mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Den Fond angießen, Orangen- und Zitronenschale sowie Knoblauch dazugeben, köcheln lassen. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel geben und mitköcheln lassen. Nach ca. 1/2 Std. das Gemüse des Fonds dazugeben und mitköcheln lassen. Nach ca. 3/4 Std. den Gewürzbeutel entfernen und die Soße mit dem Gemüse pürieren. Marmelade, Schokolade und den Schuss Portwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzli:

4. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen, Eier mit Milch und Öl mischen und zum Mehl dazugeben/vermischen. Den Teig muss schön sämig sein (nicht fest). Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Ca. 3 l Salzwasser aufkochen, den Teig portionenweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel schmale Teigstreifen in das Wasser streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 60-80°C warm halten.

Rotkraut:

5. Die zähen, äußeren Blätter vom Kohlkopf entfernen, vierteln, Strunk herausschneiden und mit Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Zwiebel und evtl. ein paar Speck- und Apfelwürfel anschwitzen. Rotkohl dazugeben, gut durchdünsten und mit Rotwein oder Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelke würzen und Rotkohl eine Stunde lang schmoren.
Falls versüßen:
Zu Beginn 1-2 Löffel Johannisbeer-Gelee dazugeben und am Schluss noch mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken. Nachwürzen nach Belieben.

Birne:

6. Butter in der Pfanne erhitzen und die Birnenhälften (nicht geschält, aber die Kerne entfernt und in Hälften geschnitten) in der Butter anbraten. Lorbeerblatt, Piment, Pfeffer, Vanilleschote, Zimt und Ingwer mit in die Pfanne geben. Mit Grappa ablöschen und etwas Orangensaft angießen. Ca. 10 min. köcheln lassen, dann sind die Birnenspalten schon fertig.

Marroni:

7. Zucker und Wasser caramelisieren, Butter dazugeben. Marroni dazugeben und kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze bissfest kochen.

Anrichten:

8. Den Rehrücken schräg in Stückchen schneiden, auf der Mitte des Tellers anrichten und Soße dazugeben. Alle Beilagen dazugeben und servieren.