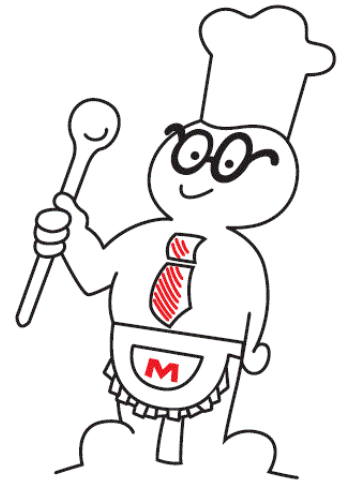


Rehrücken Badisch, mit Rosenkohl und Weissweibirnen

Was wir brauchen für 4 Personen:

1 Rehrücken vom Metzger unseres Vertrauens ca. 1,5 kg
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
schwarzer Pfeffer, gemahlen, besser: frisch gemörsert
800 g Rosenkohl
1 Karotte, feingewürfelt -> Brunoise!!
½ Stange Lauch, dito,
1 Stück Sellerie von Größe einer Kinderfaust, dito
Salz
4 Birnen
2 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone
1/2 Vanilleschote
1/2 Zimtstange
1/4 Sternanis
1 angedrückte Kardamomkapsel
100 g grüner Speck (ungeräucherter, weißer Speck in dünnen Scheiben)
je nach Geschmack kann man auch dünn geschnittenen Kochspeck oder Bacon nehmen
1/2 l trockener Rotwein (z. B. Badischer Spätburgunder)
1/4 l trockener Weißwein (z. B. Badischer Weiß – oder Grauburgunder)
80 ml süßer Portwein, am besten weiß, hilfsweise 1 Stück Zucker
150 g flüssige saure Sahne, ggf. auch süße Sahne zum Abschmecken
1 - 2 TL Speisestärke nach Geschmack
ca. 80 g eingekochte Preiselbeeren (Glas)
50 g Butter
geriebene Muskatnuss
Alufolie



Und so wird's gemacht:

Rehrücken bereits vom Metzger parieren lassen (Häute und Sehnen entfernen; Abschnitte mitgeben lassen) waschen, trocken tupfen. Wacholderbeeren zerdrücken, Lorbeer zerkrümeln (am besten mit Pfefferkörnern mörsern) und das Fleisch mit Pfeffer, Lorbeer und Wacholder einreiben. Zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Inzwischen Rosenkohl putzen, waschen und beiseite stellen. Gegen Ende der Bratzeit des Rückens in wenig kochendem Salzwasser 15 Minuten garen, so dass beides gleichzeitig fertig wird. Für die Birnen 1/4 Liter Weißwein, Zucker, Zitronensaft, Zimtstange, Sternanis, ausgekratztes Vanillemark und die Restschote in einem Topf aufkochen. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zugedeckt fünf bis 10 Minuten, je nach gewünschter Konsistenz in dem Sud dünsten. Auskühlen und abtropfen lassen. Rehrücken mit Salz einreiben, mit Speck belegen und in ein mit Wasser ausgespülte tiefes Backblech oder in eine Raine legen. Backofen (E-Herd: 250°C/ Gas: Stufe 5) vorheizen. Rehrücken in den vorgeheizten Backofen schieben, Temperatur (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) herunterschalten. Rehrücken 35 bis 40 Minuten braten.

Zwischenzeitlich die Abschnitte vom Metzger mit dem Bratgemüse scharf anbraten – Röstaromen! Das zweite Lorbeerblatt zufügen, mit dem Rotwein ablöschen. Reduzieren, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, mit Wasser auffüllen und noch 2-mal reduzieren. Durch ein Sieb geben und aufheben. (Wer keine Abschnitte hat, kann auch einfach einen fertigen Wildfond nehmen oder die Soße nur aus den Bratensatz ziehen).

Rehrücken mit einem Bratenthermometer kontrollieren - rosa ca. 55°, blassrosa ca. 58°. Temperatur lieber niedriger, Fleisch zieht noch nach! Nach 20 bis 30 Minuten 1/8 Liter Wasser angießen und den Rücken eventuell damit beschöpfen. Von dem fertigen Rehrücken Speck entfernen, den Rücken in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen zehn Minuten ruhen lassen, das Fleisch soll nur nachziehen - nicht weitergaren, ggf. Ofentür öffnen. Bratensatz mit dem Portwein lösen, durch ein Sieb in einen Topf geben und aufkochen, Rotwein angießen. Falls kein Portwein vorhanden, nur den Rotwein nehmen und zum Abmildern der Säure 1 Stück Zucker zufügen. Den vorher gekochten Fond zugeben. Saure Sahne und Speisestärke verrühren. Vorsicht ist geboten – wir wollen keine Mehlpampe an dem teuren Stück Fleisch – lieber zunächst weniger nehmen, falls dann zu dünn, etwas kalte Butter montieren oder etwas Mehlbutter zugeben. In den Fond rühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. noch mit süßer Sahne operieren. Vom Rehrücken die beiden Rückenfilets lösen und schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Wieder auf den Knochen legen und mit den mittlerweile mit Preiselbeeren gefüllten Birnenhälften auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Da wir gut getimt haben ist jetzt auch der Rosenkohl gar und noch knackig. Butter in einem Topf erhitzen, leicht bräunen und aufschäumen. Rosenkohl mit Muskat würzen und mit schaumiger Butter übergießen. Soße extra dazu reichen. Dazu schmecken Spätzle (siehe unser Rezept vom April) und natürlich ein guter badischer Spätburgunder Rotwein.



wünscht guten Appetit!