



## Rehrücken mit Wachholderbutter, Sauce Grande Veneur, Mandel-Preiselbeer-Knödel und Rotkohl im Bratapfel

Rosa gebratener Rehrücken, feinste Jägersauce und fruchtige Beilagen ergänzen sich zu einem wunderbaren Festessen zur Herbst- und Winterzeit.

### ZUTATEN:

#### REHRÜCKEN:

- 1 Rehrücken am Knochen ca. 1 - 1,5 kg
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 6 Stück Piment
- ½ TL Korianderkörner
- ½ Limette BIO (Abrieb)
- 8 Zw. Thymian
- 2 junge Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 2 EL Cognac
- 3 EL Wacholderbutter

#### SAUCE GRANDE VENEUR:

- Die Rehknochen vom Rücken und die Parüren vom Rehrücken
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Wurzelgemüse (Lauch, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel)
- 10 g Steinpilze (getrocknet)
- 4 St. Petersilie
- 4 Zw. Thymian
- 1 Str. Orangenschale (BIO)
- 1 Lorbeerblatt
- 750 ml Bordeaux
- 1 TL Tomatenmark
- 400 ml bester Wildfond
- 50 g Butterschmalz

6 Personen

**1** VORBEREITUNG REHRÜCKEN am Vortag: Den Rehrücken waschen, trockentupfen und beide Rückenteile auslösen. Dafür mit einem scharfen Messer immer auf dem Knochen entlang schneiden. den Rücken sehr gut parieren. Parüren aufheben. Das kleinere falsche Filet ggf. ablösen. Die Rückenteile in 4 – 6 gleichgroße Stücke teilen.

Beide Rückenteile gut mit Cognac einreiben. - Für die trockene Marinade den Zucker mit Salz, Pfeffer und Piment in einen Mörser geben. Die Limette heiß abspülen, gut abtrocknen mit einem Sparschäler etwa die Hälfte der Schale dünn abziehen und mit in den Mörser geben. Alles zu einer feinen Körnung reiben. Die Rückenteile rundum mit den Gewürzen bestreuen, fest in Haushaltfolie einwickeln und im Kühlschrank über Nacht marinieren.

**2** VORBEREITUNG DER SAUCE am Vortag: Die Gemüse putzen und würfeln, die Schalotten vierteln, die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Aus Petersilie, Thymian, Orangenschale und Lorbeerblatt ein Bukett garnie binden. Klein gehackte Rehknochen und Parüren mit dem vorbereiteten Gemüsen, dem Bukett garnie und den getrockneten Steinpilzen in eine Schüssel geben, den Rotwein darüber gießen und geschlossen über Nacht im Kühlschrank marinieren.

**3** VORBEREITUNG DES ROTKOHLS am Vortag: Teebrühbeutel geben und gut verschließen. Rotkohl in eine Schüssel geben, salzen, mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft übergießen, Gewürzbeutel dazu geben und über Nacht marinieren.

**4** SAUCE FERTIG STELLEN: Am nächsten Tag das Marinierte in ein Sieb über eine Schüssel geben und gut abtropfen lassen. Knochen und Parüren mit Küchenkrepp gut trocken tupfen, gleichfalls das Gemüse. Die Marinade in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. – Sich bildenden Schaum abheben.

In einem Topf das Butterschmalz auslassen und die Knochen und Parüren in diesem kräftig anrösten. Gemüse hinzu fügen und mitrösten lassen. Danach Tomatenmark unterrühren, leicht anrösten lassen. Mit 200 ml Marinade ablöschen und auf 100 ml einkochen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

60 – 80 ml

Portwein

2 cl Cognac

1 EL Crème épaisse (optional)  
(alternativ Crème fraîche)

1 TL Beurre manié (Mehlbutterm)

**PREISELBEERKNÖDEL:**

500 g mehlig kochende Kartoffeln

100 g grobes Meersalz

45 g Speisestärke

1 Eigelb (Größe M)

80 g Mandelsplitter

50 g Preiselbeermarmelade

Stärke zum bearbeiten

**ROTKOHL IM BRATAPFEL:**

1/4 Kopf Rotkohl

100 ml Spätburgunder

1 kleine Zwiebel

1 EL Butterschmalz

4 – 6 Äpfel (säuerlich)

2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)

1/2 Orange (Saft)

25 ml Rotweinessig

50 ml Gemüsefond

1 TL Meersalz

1 TL Zucker

schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

1 Lorbeerblatt

4 Nelken

**GARNITUR:**Petersilienblättchen und  
Thymianzweige

Den Wildfond aufgießen und alles 1 Stunde leicht köcheln lassen. Gegebenenfalls noch etwas Marinade dazu gießen. – Diese Saucebasis dann durch ein Sieb in einen Topf geben. Es sollten etwa 200 ml feine Sauce entstehen. – Die Sauce wieder in eine kleine Kasserolle geben, erhitzen und mit Mehlbutterm leicht binden und warm halten.

10 Minuten vor Beendigung des Bratens des Rehrückens in einem kleinen Töpfchen den Cognac erhitzen, anzünden und abbrennen lassen. Den flambierten Cognac sowie den Portwein zur Sauce geben, wieder etwas einkochen. Es sollten insgesamt etwa 200 ml Sauce zur Verfügung stehen. – Nach Wunsch Crème épaisse zufügen und unter Rühren erhitzen, ohne zum Kochen kommen zu lassen. – Sauce bis zum Servieren warm halten.

**5 ROTKOHL GAREN:** Von den Äpfeln oben einen Deckel abschneiden, vorsichtig aushöhlen. (BILD 3) Das Ausgehöhlte (ohne Kerngehäuse) beiseite stellen und mit 2 EL Zitronensaft vermengen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Rotkohl dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Rotkohl bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe zugeben. Nach 1/2 Stunde das Apfelfruchtfleisch zu dem Rotkohl geben und noch eine halbe Stunde mitkochen. – Teebrühbeutel aus dem Rotkohl fischen. Den Rotkohl mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Rotkohl auf einem Sieb abtropfen lassen.

**6 ROTKOHL IM BRATAPFEL FERTIGSTELLEN:** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. – Rotkohl in die ausgehöhlten Äpfel füllen, mit den Apfel-Deckeln verschließen und die mit Rotkohl gefüllten Äpfel im Ofen in eine Auflaufform legen und etwa 20 Minuten braten. (Es bleibt Kohl übrig. Diesen im Kühlschrank in den nächsten Tagen für ein anderes Gericht aufbewahren oder einfrieren).

Die Äpfel aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken und warm halten. Backofen für das Garen des Rehrückens auf 100 °C herunterstellen. Äpfel warm halten. – 5 Minuten vor Garende des Rehrückens Äpfel nochmals auf dem Boden des Backofens zusammen mit dem Rehrücken erwärmen.

**7 REHRÜCKEN BRATEN:** Zwei Stunden vor dem Braten die Rehrückenstücke aus dem Kühlschrank und Folie nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. – Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Gußeisenpanne Wacholderbutter hoch erhitzen und die Rehrücken-Stücke rundum bei großer Hitze schnell anbraten. – Auf die mittlere Schiene einen großen Teller oder Vorlegeplatte und darauf ein Gitter legen.

Die Rehrücken-Stücke mit Fleur de sel bestreuen, auf das Backrost in die Mitte des Ofens legen und 20 Minuten rosa garen. Danach noch 2 Minuten ruhen lassen.

**8** MANDEL-PREISELBEER-KNÖDEL: Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken.

Den Kartoffeln ausdampfen lassen, mit Stärke und Eigelb vermengen, mit wenig Salz würzen. Die Masse etwa 0,8 – 1 cm dick ausrollen und in circa 10 cm große Kreise ausstechen.

Die Mandelsplitter im Mörser zu einem Püree reiben. Die Mandeln mit der Preiselbeermarmelade verrühren. Marmelade mittig auf den ausgestochenen Kloßteig platzieren und den Teig zu einer Kugel formen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für circa 3 - 4 Minuten im sanft siedenden Wasser garen. Für weitere 4 – 5 Minuten auf abgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

**9** SERVIEREN: Auf gut vorgewärmte Teller je zwei Knödel und einen Bratapfel legen. Davor einen ovalen Saucenspiegel aufbringen, Rehrückenteile in großzügige Tranchen schneiden und darauf platzieren. – Mit Petersilienblättchen und Thymianzweig garnieren.

**10** WEINEMPFEHLUNG: Bordeaux cru - Château de Rochemorin rouge 2010 – In der Nase zeigt diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot Aromen von Brombeere und Sauerkirsche, aber auch von Leder und Lakritz. Am Gaumen erweist sie sich als dicht und rund mit fein strukturiertem Tannin.