

Rehrücken auf badische Art

Für 6 Portionen

1,5 kg	Rehrücken (mit oder ohne Knochen)
0,5 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
0,5 TL	Pfeffer, weißer
100 g	Butter
3	Birnen, halbiert
1	Zitrone, Schale davon
0,5 Stange	Zimt
10	Wacholderbeeren
1 TL	Thymian, getrockneter
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Johannisbeergelee oder Preiselberrmarmelade
2 EL	Rotwein



Mit einem spitzen Messer den Rücken entlang dem Mittelknochen beidseitig einschneiden, damit Gewürze und Hitze besser eindringen.

Rehrücken mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer einreiben.

Rehrücken in die Fettpfanne legen und mit 2 EL geschmolzener Butter beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 - 45 Minuten braten.

Immer wieder mit Butter oder später mit Rotwein übergießen. (Kerntemperatur 63°C für well-done)

Birnenhälften mit 1 Tasse Wasser, Zimtstange und Zitronenschale wenige Minuten weichkochen.

Den garen Rehrücken aus der Fettpfanne nehmen, auf den Rost legen.

Weiter im Backofen lassen, die Hitze abschalten und die Ofentür auflassen, ruhen lassen

Bratensatz mit Wacholderbeeren und Thymian loskochen, durch ein Sieb streichen, mit Tomatenmark, 1 EL Johannisbeergelee und Rotwein verrühren.

Braten tranchieren,

Birnenhälften mit der Öffnungen nach oben mit dem restlichen Johannisbeergelee füllen.

Sauce gesondert dazu reichen.

Dazu: Spätzle

Klöße

Kroketten

Rosenkohl

Rotkohl

Bohnen im Speckmantel

Variante: - Rücken in der Fettpfanne auf Wacholder, Lorbeer, Apfelsinenstücke und frische

Thymianzweige legen (dann kein Tomatenmark und kein Rotwein), mit Butter binden.

- Rücken mit Speck belegen

Hirschrücken unter einer Pumpernickelkruste

Für 5 Portionen

Zutaten für das Apfelrotkraut:

1 Kopf	Rotkohl
1 Flasche	Rotwein
1 Flasche	Apfelsaft
3	Zwiebeln
etwas	Condimento
6	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
2	Gewürznelken
1	Apfel

Zutaten für die Portweinsauce (vorher zubereiten):

3	Schalotten
2 EL	Butter, kalte
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Balsamico
300 ml	Portwein
150 ml	Wildfond

Zutaten für die Spätzle:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
5	Eier
220 ml	Wasser, lauwarmes

Zutaten für Pumpernickelkruste:

750 g	Hirschrücken, ausgelöst
80 g	Pumpernickel, getrocknet
40 g	Paniermehl
1 EL	Petersilie, gehackt
3	Thymianzweige
0,5	Zitrone, Saft davon
1 TL	Senf
1	Eigelb
100g	Butter, geschmolzen
	Salz, Pfeffer



Rotkohl fein schneiden, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken in einen Teebeutel geben und zwischen das Rotkraut legen, Rotwein und Apfelsaft aufgießen, 24 Stunden marinieren lassen.

Rotkraut abschütten (Sud aufbewahren), etwas Condimento hinzugeben.

Zwiebeln andünsten, Rotkraut mit anschwitzen, Sud auffüllen und 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die Apfelspalten reinschneiden.

Portweinsauce: Schalotten in dünne Scheiben schneiden, in 1 TL Butter bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten, Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Mit Balsamico und Portwein ablöschen, einkochen lassen, nach und nach Wildfond dazugeben, wieder reduzieren lassen.

Spätzle: Alle Zutaten gut durchrühren, bis der Teig Blasen wirft, 10 Minuten ruhen lassen.

In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser die Spätzle mit einer Spätzlepresse ins Wasser pressen.

Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.

Pumpernickelkruste: Pumpernickel mit Paniermehl, Petersilie und Thymianblättern in einer Küchenmaschine fein hacken, Zitronensaft, Senf, Eigelb und flüssige Butter zufügen, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, dann von beiden Seiten 2 – 3 min. kurz anbraten, Fleisch mit der Pumpernickelmasse bestreichen und im Backofen bei ca. 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 63°C garen, dann ruhen lassen.

Zart rosa gebratenes Hirschfilet an Rotwein-Preiselbeersöße

4 Portionen

1	Karotte
2	Zwiebeln, rot
1 L	Rotwein
1 kg	Hirschfilet am Stück
½ Bd.	Thymian
etwas	Estragon
8	Wacholderbeeren
2 TL	Preiselbeermarmelade
1 EL	Crème fraîche
	Butter
	Salz, Pfeffer



Karotten in Scheiben schneiden.

Zwiebeln in Streifen schneiden.

Rotwein mit Karotten, Zwiebeln, Thymian, Estragon, Wacholderbeeren und etwas Pfeffer vermengen.

Hirschfilet für mind. 8 Stunden oder über Nacht darin einlegen, zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Hirschfilet gut abtupfen.

In einer hohen Pfanne Butter zerlassen, Thymianzweige dazugeben.

Filetstück darin von allen Seiten scharf anbraten.

Angebratenes Filetstück in eine feuerfeste Form geben und im Backofen ca. 15 - 20 Minuten für zartrosa weitergaren (Kerntemperatur 58°C), öfter kontrollieren!

In der Zwischenzeit den Rotweinsud durch ein Sieb in die Pfanne abgießen, in der das Filetstück angebraten wurde. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und mit Preiselbeeren verfeinern, evtl. nachwürzen und abbinden. Die Soße mit etwas Creme fraîche verfeinern, danach aber nicht wieder aufkochen lassen.

Das fertige Filetstück mit Pfeffer und Salz würzen und in Scheiben schneiden.

Anrichten und sofort servieren.

Als Rotwein eignet sich z. B. Dornfelder.

Dazu schmecken Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln.

Rehfilet in Blaubeersauce mit Pfifferlingsknödeln

4 Portionen

2 EL	Pfifferlinge, getrocknet
ca. 120 ml	Milch, heiße
1	Schalotte, fein gehackt
2 EL	Petersilie, glatte, gehackt
2 EL	Butter
8 Scheiben	Toastbrot in kleinen Würfeln
1	Ei
1 EL, n. Bd.	Semmelbrösel
2 EL	Butter
	Puderzucker
1	Schalotten, fein gehackt
4 EL	Wurzelwerk, gewürfelt
130 ml	Gemüsebrühe
330 ml	Rotwein
2 EL	Blaubeermarmelade
1	Lorbeerblatt
8	Wacholderbeeren
6	Pfefferkörner
70 g	Blaubeeren
2 EL	Butter
1	Vanilleschote, aufgeschnitten
1	Rehrücken, ausgelöst
	Salz, Pfeffer
1 EL	Speisestärke



Pfifferlingsknödel: getrocknete Pfifferlinge fein mahlen, mit erhitzter Milch übergießen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Eine feingehackte Schalotte und 2 EL fein gehackte Petersilie in Butter glasig dünsten, dann über das Toastbrot geben, Ei darüber schlagen, die noch heiße Pfifferlingsmilch darüber geben, alles vorsichtig durchrühren, etwas salzen, nach Bedarf mit Semmelbröseln binden (Nicht zu viel umrühren, damit die Würfel nicht ganz kaputt gehen.)

Knödelteig in zwei Teile teilen und in Wurstform in zwei Schichten Alufolie wickeln und min. 20 Minuten in siedend heißes Wasser legen. Nicht kochen! Sie können aber auch mehrere Stunden im Wasser bleiben und sind auf diese Art gut vorzubereiten.

Blaubeersauce: 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, einen Hauch Puderzucker dazu geben und karamellisieren lassen, Wurzelgemüse und 1 Schalotte dazu geben und anbraten, mit wenig Rotwein aufgießen, einkochen lassen. Mehrere Male langsam aufgießen, jeweils ca. 5 Minuten einkochen lassen. Restliche Brühe und Wein aufgießen, Blaubeermarmelade und Gewürze (Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner) dazu geben und einkochen lassen, sieben.

Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanillebutter: 2 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Vanilleschote mit in die Butter geben, Fleischstücke in der aufgeschäumten, nussbraunen Butter rundherum anbraten. Dann das Fleisch in der Butter im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, vorsichtig salzen und mit Alufolie abdecken, ruhen lassen.

Blaubeersauce erwärmen, mit Speisestärke binden, Blaubeeren in die Sauce geben, nicht kochen.

Fleischstücke nach dem Ruhen in Medallions schneiden und mit der Vanillebutter beträufeln. Knödel in Scheiben schneiden und mit der Blaubeersauce anrichten.