

Gebratener Rehrücken

Zutaten für ca. 4 Personen

- 750 g Rehrücken (aus der Mitte geschnitten, mit Knochen und Filet)
- 3 EL Knoblauchöl (gepresster Knoblauch mit Öl)
- 1 EL Salz, vermischt mit Wildgewürz
- 2 EL Traubenkernöl
- 1 EL Walnussöl
- 150 g Gemüsemix aus Zwiebeln, Lauch, Möhren und Sellerie
- ¼ l Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 1 TL Pfefferkörner
- ¼ l Wildfond (ersatzweise Fleischbrühe)
- 150 g Crème fraîche
- Salz
- 40 g kalte Butter

Zubereitung

Den Rehrücken enthäuten und von jeder Seite her einen Grillspieß durch das Rückenmark stecken, damit sich der Braten nicht aufbiegt. Das Fleisch mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit dem gewürzten Salz bestreuen (auch die Filets an der Innenseite). Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Das Gemüse putzen und klein schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und den Rücken anbraten, zunächst die Rückenpartie, dann die Filets. Das Röstgemüse hinzufügen und den Bräter für etwa zehn Minuten in den Backofen stellen.

Den Spieß entfernen und den Rücken in Alufolie wickeln. Das Ganze warm stellen. Dabei ruht und entspannt das Fleisch und bleibt so saftig.

Den Rotwein in den Bräter giessen und bei starker Hitze reduzieren, anschliessend die Gewürze dazu geben. Das Ganze mit dem Wildfond (der Fleischbrühe) angiessen und weiter einkochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren, mit Salz abschmecken und die Sauce sämig kochen lassen. Die Sauce passieren und mit den kalten Butterstücken aufschlagen.

Die Filets von der Rückenunterseite lösen, den Braten wenden und das Fleisch am Rückgrat entlang bis zum Knochen einschneiden. Dann zur Seite hin mit kurzen Schnitten von den Rippen trennen. Jede Rückenhälfte schräg in Scheiben schneiden.

Die Scheiben zum Servieren auf vorgewärmten Tellern zusammen mit Herzoginnenkartoffeln, Möhren, Brokkoli und Preiselbeeren anrichten.