

Rehrücken mit Steinpilzkruste gratiniert

Zutaten:

1 kg Rehrücken Butterschmalz
500 ml Rotwein
5 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

¼ l Wildfond (aus den Knochen hergestellt)
20 cl Cognac
20 ml Madeira
Butter zum montieren

Der Rehrücken wird mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz gewürzt und in Butterschmalz kurz angebraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Fett abschütten und die Pfanne mit Rotwein ablöschen. Den Rehrücken in eine Auflaufform legen und mit dem Rotwein aus der Pfanne, Wacholderbeeren und Rosmarin darüber geben. Anschließend bei 175 Grad im Heißluftofen 8 min garen.

Nachdem das Fleisch geruht hat, das Fleisch aus dem Sud nehmen und mit der Steinpilzkruste gratinieren.

Madeira, Cognac und Wildfond zur Hälfte einkochen lassen. Den Fleischsud mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarin dazu geben. Die Sauce mit kalter Butter montieren.