

Rehrücken

Zutaten:

- 1 Rehrücken mit Knochen
- Bacon Streifen
- Karotten
- Zwiebel
- Eine Tomate
- Wacholderbeeren
- Preiselbeeren
- Brühe oder Fonds
- Crema Aceto Balsamico bzw einen guten Rotwein
- Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl

Zuerst den Rehrücken enthäuten und von den Knochen entfernen. Die Knochen verwendet man später für die Soße. Den ausgelösten Rehrücken salzen und pfeffern. Mit dem Salz aufpassen, da der Rehrücken mit den Bacon Scheiben umwickelt wird. Den Rehrücken kurz von allen Seiten in der Pfanne anbraten.

Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Tomate häuten (mit heißem Wasser übergießen), die Kerne entfernen und würfeln. Die Karotten, Zwiebel und die Tomatenwürfel in Öl anbraten, die Knochen ebenfalls rösten.

Mit Rotwein oder der Crema Aceto Balsamico (mit zusätzlich Wasser) ablöschen. Diesen Grundfonds in einen feuerfesten Bräter oder einen gewässerten Römertopf geben und mit Fonds aufgießen. Den Rehrücken dazu geben und im Backofen garen. Dies dauert gut eine Stunde bei 200 Grad. Gegen Ende zwei oder drei Löffel Preiselbeeren dazu geben und mit kochen lassen.

Den Rehrücken aus der Flüssigkeit nehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Löffel Creme fraiche verfeinern.

Serviert wird der Rehrücken mit einer halben Birne und Preiselbeeren. Dazu passen hervorragend handgeschabte Spätzle.