

Rosa gebratener Rehrücken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

für die Sauce:

1.5 kg	Rehrücken (am Knochen)
2	Zwiebeln
1	Rüebli
150 g	Knollen-Sellerie
1 EL	Öl
1 TL	Puderzucker
1 EL	Tomatenmark
300ml	kräftiger Rotwein
2 L	Geflügel-oder Gemüsebrühe (schwach gesalzen)
2 TL	Maizena
1/2 TL	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
1/2 TL	Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
1 Splitter	Zimtrinde
1 Streifen	unbehandelte Zitronen-und Orangenschale
1/2 TL	geraspelte Zartbitterschokolade
1/2 EL	Preiselbeer-Kompott
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
10g	kalte Butter



Für den Rehrücken:

1 EL	Öl
1 EL	Butter
1 TL	Wacholderbeeren
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Sauce den Backofen auf 220°C vorheizen.

Knochen kleinhacken, waschen, auf einem Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten hell bräunen.

Das ausgetretene Fett entfernen. Zwiebeln, Rüebli und Knollensellerie schälen und in 2cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne im Öl andünsten.

Puderzucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen. Nach und nach mit je einem Drittel Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen.

Angedünstete gebräunte Knochen und Gemüse in den Topf geben. Mit Brühe auffüllen und das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden gar ziehen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf giessen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Maizena mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen-und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen.

Die Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeer-Kompott, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Butter einrühren.

Für den Rehrücken den Backofen auf 100°C vorheizen.

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen.

Wacholderbeeren hinzufügen, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden.

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.