

Reh-Rücken mit selbstgemachten Spätzle und Apfel-Rotkraut

Für 2 Personen

500 g Rehrücken	1 Kopf Rotkohl	1 Apfel
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	300 ml Portwein
150 ml Wildfond	500 ml Pfirsich-Maracuja-Saft	100 ml Gemüsefond
250 ml Wasser	100 ml Schlagsahne	1 Ei
125 g Mehl	1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Rosmarin abzupfen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch für etwa zwölf Minuten in den Backofen geben. Den Rosmarin und den Knoblauch in der Pfanne mit dem Portwein und dem Wildfond ablöschen und reduzieren. Anschließend die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazugeben. Das Ganze mit der Sahne verfeinern. Für den Spätzleteig die Eier zusammen mit dem Mehl, 250 ml Wasser, etwas Salz und Muskat in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und den Rotkohl darin andünsten. Anschließend die Äpfel schälen, klein schneiden und dazu geben. Das Apfelrotkraut abwechselnd mit dem Pfirsich-Maracuja-Saft und dem Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen bis der Rotkohl bissfest gegart ist. Abschließend einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spätzle mit einer Reibe in das siedende Wasser reiben. Die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Rehrücken mit den Spätzle und dem Apfelrotkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Isabell Goldhammer am 16. August 2010