

## Reh-Rücken mit Pilzen, Spätzle und Rahm-Soße

### Für 2 Personen

1 Rehrücken, mit Kn. à 500 g	100 g Bauchspeck	100 g Schwarzw. Schinkenspeck
100 g Pfifferlinge	150 g Feldsalat	1 Zwiebel
1 Williamsbirne	4 Eier	100 ml Schlagsahne
50 g Speisestärke	250 g Spätzlemehl	50 g Preiselbeermarmelade
100 ml trockener Rotwein	100 ml Walnusswein	50 g Walnüsse
100 ml Walnussessig	100 ml Walnussöl	5 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Tannenzweig	5 mg Safran
1 TL Thymian	Spätzle-Salz (Schweiz)	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und Spätzle-Salz zum Kochen bringen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und vom Rehrücken lösen. Anschließend von Haut und Sehnen befreien. Das Fleisch salzen und pfeffern und zusammen mit den Wachholderbeeren und dem Lorbeerblatt in Öl anbraten. Anschließend in den Backofen geben. Aus dem Bratenfond zusammen mit dem Rotwein, Thymian, Pfeffer und Salz eine Soße herstellen und mit der Speisestärke abbinden. Den Tannenzweig beilegen, damit dieser den Geschmack an die Soße abgibt. Abschließend die Soße mit der Schlagsahne verfeinern. Das Spätzlemehl mit den Eiern, Spätzle-Salz, Pfeffer und Safran vermengen und einige Minuten ziehen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Zusammen mit dem gewürfelten Speck andünsten. Für die Salatsoße aus dem Walnussessig, dem Walnusswein und Walnussöl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat damit marinieren und den Speck und die Zwiebeln dazugeben. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten und mit den Walnüssen garnieren. Den Spätzleteig in das siedende Wasser schaben und gar ziehen lassen. Den Rehrücken aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, halbieren und mit Preiselbeermarmelade füllen. Das Fleisch zusammen mit den Spätzle und der Birne auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Salat servieren.

Emil Franz am 22. Februar 2012