

Gefüllter Reh-Rücken mit Mohn-Schupfnudeln

Für zwei Personen

400 g Rehrücken	4 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Kartoffeln, mehlig
150 g Gemüse der Saison	4 frische Datteln	2 Backpflaumen
1 Zitrone	25 g Frischkäse	2 EL Grieß
2 EL Mehl	1 kleines Ei	1 EL Backmohn
1 EL Weinbrand	400 ml Wildfond	150 ml Rotwein, trocken
2 EL Hagebuttenmus	1 Prise Zimt	1 EL saure Sahne
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	Butterschmalz, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser garen. Die Petersilie sowie den Thymian waschen, trocken tupfen, grob hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Die Datteln entkernen und mit der Frischkäse-Mischung füllen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und Taschen hineinschneiden. Die gefüllten Datteln hineingeben und die Taschen mit Holzspießen verschließen. Den gefüllten Rehrücken mit dem Bacon umwickeln, in einer heißen Pfanne rundherum anbraten und anschließend für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse anschließend mit dem Gries, dem Mehl sowie einer Prise Muskat zu einem Teig kneten und den Mohn untermengen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus der Kartoffelmasse eine Rolle formen und diese in kleine, gleichgroße Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen zu Schupfnudeln formen und diese anschließend in dem kochenden Wasser circa fünf Minuten gar ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Nudeln gut abtropfen lassen und in dem Butterschmalz goldbraun braten. Das Gemüse der Saison schälen, in Juliennen schneiden und in dem restlichen Wildfond dünsten. Die Hälfte des Wildfonds zusammen mit dem Rotwein in einem Topf erwärmen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Backpflaumen in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Weinbrand marinieren. Die Backpflaumen mit der Marinade in den Topf geben und alles aufkochen lassen. Das Ganze ein wenig reduzieren lassen. Das Hagebuttenmus einrühren und mit dem Zimt und der sauren Sahne abschmecken. Den Rehrücken aufschneiden und zusammen mit den Schupfnudeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Gina Gerdes am 25. November 2013