

# Reh-Rücken, Butter-Spätzle, Karotten, Steinpilz-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Gamsrücken:**

1 Rehrücken, à 500 g  
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

1 Zehe Knoblauch 1 Zweig Rosmarin

**Für die Steinpilzsauc:**

50 g getr. Steinpilze  
3 EL Mehl  
250 ml Schlagsahne  
1 EL Gewürzmischung

$\frac{1}{2}$  Zwiebel  
100 ml Rotwein  
100 ml Milch  
1 Prise Zucker

1 Zehe Knoblauch  
400 ml Wildfond  
10 ml Cognac  
Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Karottenstäbchen:**

4 Karotten, mittelgroß

1 EL Gemüsefond

**Für die Butterspätzle:**

250 g Mehl  
2 EL Aromat  
Salz

1 EL Kräutersalz  
100 ml Milch

2 Eier  
Petersilie, Butter

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen. Den Rehrücken waschen, abtupfen, zusammen mit dem Rosmarinzweig und dem Knoblauch in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten garen. Die Eier, die Milch und 200 Milliliter Wasser mit etwas Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend das Mehl dazugeben. Den Spätzleteig kräftig schlagen, bis sich kleine Blasen bilden und ihn dann für etwa zehn Minuten ruhen lassen. Für die Steinpilzsauc die Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und dem Rotwein ablöschen. Alles vier bis fünf Minuten einkochen lassen, dann den Wildfond dazugeben, mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung abschmecken. Die getrockneten Steinpilze in der Milch einweichen und anschließend zu der Sauc geben. Bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen, die Sahne und eine Priese Zucker dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Cognac hineingeben. Eine Pfanne halb mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Den Teig durch den Spätzlehobel in die Pfanne mit dem Wasser drücken. Zwei Minuten ziehen lassen und anschließend mit der Schaumkelle wieder herausholen. Die Spätzle kurz unter kaltem Wasser abschrecken und anschließend in eine Pfanne mit Butter geben. Die Spätzle goldbraun anbraten und mit Kräutersalz würzen. Die Karotten schälen, in feine Stäbchen schneiden, in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen, abdecken und fünf Minuten ziehen lassen. Den Rehrücken mit Butterspätzle, Karottenstäbchen und Steinpilzsauc auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 28. Juli 2014