

# Reh-Rücken mit Nuss-Knöpfe, Rosenkohl, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

**Für den Rehrücken:**

2 Rehrückenfilets à 200 g	3 EL Olivenöl	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Für die Knöpfe:**

150 g Mehl	50 g gemahlene Haselnüsse	2 Eier
100 ml Milch	Butter	Salz

**Für den Rosenkohl:**

150 g Rosenkohl	150 g Butter	Salz
-----------------	--------------	------

**Für die Sauce:**

2 EL Preiselbeeren	2 Stangen Staudensellerie	1 Möhre
1 Stange Lauch	1 Schalotte	1 EL Tomatenmark
2 EL Stärke	50 ml Portwein	150 ml trockener Rotwein
250 ml Wildfond	2 EL Balsamico-Essig	70 g Butter
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 Lorbeerblatt	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	Salz	Pfeffer

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Kurz vor Schluss Butter, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben und die geschmolzene Butter immer wieder mit einem Löffel über das Fleisch gießen. Anschließend Fleisch und Kräuter im Backofen zehn Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Knöpfe Eier aufschlagen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, Milch und etwas Salz zu einem glatten, aber zähen Teig rühren und in heißes Salzwasser schaben. Wenn die Knöpfe an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

Für den Rosenkohl diesen putzen und vorsichtig einzelne Blätter auslösen. Blätter waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Dann durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben und ein wenig von der geklärten braunen Butter über die Rosenkohlblättchen träufeln. Mit Salz abschmecken.

Für die Sauce Möhre schälen und diese sowie Sellerie und Lauch fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Würfel in Öl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten. Anschließend mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Portwein aufgießen und stark einreduzieren lassen. Danach Wildfond dazugeben. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, klein hacken und mit dem Lorbeerblatt zu der Sauce geben. Danach die Sauce durch ein Sieb geben, mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit einem Stück Butter aufmontieren und vorsichtig Preiselbeeren unterheben.

Rehrücken auf Tellern anrichten, Haselnussknöpfe dazulegen, Sauce darüber verteilen, Rosenkohl daneben drapieren und servieren.

Anuschka Weidig am 07. März 2016