

Reh-Rücken mit Wild-Soße und Rotkohl-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, à 500 g, o. Kn.	50 g feines Bratwurstbrät	4 helle Champignons
1 Orange	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
1 TL Wildgewürz	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl-Orangen-Salat:

100 g Rotkohl	1 roter Apfel, Boskoop	1 Orange
2 EL Preiselbeeren	3 EL Rapsöl	3 EL Rotweinessig
20 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Minisemmelknödel:

100 g Knödelbrot (Würfel)	60 ml Milch	3 Eier
1 EL Butter	3 EL Mehl	3 EL Pankomehl
1 TL Backpulver	1/2 Zwiebel	1/2 Bund Estragon
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Kürbiskerne	1 EL Preiselbeeren
2 L Frittier-Öl	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Wildsauce:

250 ml Wildfond	5 EL Preiselbeeren	5 Schalotten
200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein	3 EL Speisestärke
5 EL Puderzucker		

Für die Semmelknödel die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen, feinhacken und mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Danach zehn Minuten ruhen lassen.

Für das Fleisch Rehrücken waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Stiel-Enden von den Champignons abschneiden, Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend, Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Fleisch vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Fleisch mit der „Pilzseite“ zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen. Rückseite mit Salz und Pfeffer würzen, knusprig braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Fleisch mehrfach mit aromatisierter Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und Fleisch langsam gar ziehen lassen.

Knödelmasse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 13 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Etwas Puderzucker darüber geben. Hälfte vom Rotwein und Portwein sowie Wildfond zugeben und reduzieren lassen. Danach die andere Hälfte vom Rotwein und Portwein zugeben. Preiselbeeren zugeben und die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Alles aufkochen lassen und passieren.

Für den Salat Orange schälen und filetieren. Rotkohl klein schneiden, in einer Schüssel mit Salz und Zucker würzen, Essig dazu geben und vorsichtig verkneten. Salat ziehen lassen. Einen Apfel reiben und mit Rapsöl, Orangenfilets, Orangenabrieb, Preiselbeeren, dazugeben. Mit Salz, Rotweinessig und Pfeffer abschmecken.

Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen.

len. Kürbiskerne hacken, mit Pankomehl und zwei Stielen fein gehacktem Estragon vermengen. Knödel zuerst in Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und zuletzt in der Kürbiskern-Mischung panieren. Danach in der Fritteuse ausbacken.

Wildsauce als Spiegel auf den Teller geben und Rehrücken darauf anrichten. Rotkohl- Orangen-Salat und Semmelknödel dazugeben, mit Preiselbeeren garnieren und servieren.

Gerhard Kuen am 04. April 2016