

Reh-Rücken 'Badische Art' mit Rotwein-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ca. 400 g	1 Limette	2 EL Honig
15 Wacholderbeeren	6 Zweige Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	200 ml stilles Wasser
100 ml Mineralwasser	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	100 g Preiselbeerkompott	1 Birne
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren
6 Zweige Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, Mineralwasser, etwas Salz und Muskatnuss einen Spätzleteig rühren, bis er blasen schlägt. Der Teig soll klebrig und zäh vom Löffel fallen. Den Teig bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für den Rehrücken den Thymian waschen und trocken schütteln. Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angeprückelten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und im Rotwein gar ziehen lassen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen. Darin den Rehrücken mit dem restlichen Thymian rundum braun anbraten. Die übrigen Wacholderbeeren mit einem Mörser zu Staub mahlen. Wacholderpulver sieben und mit Honig, Limettensaft und schale vermengen. Auf den Rehrücken reiben und mitbacken. Im Ofen circa zehn Minuten garen. Für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise von einem angefeuchteten Brett ins kochende Wasser schaben. Die Spätzle bei schwacher Hitze im siedenden Wasser in etwa drei Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen. Übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, die Spätzle darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Birnen dann aus dem Rotwein nehmen, auf die Teller verteilen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und diese Mischung über die Birne und seitlich auf den Teller löffeln. Spätzle mit dem Rehrücken auf dem Teller anrichten und mit Petersilienblätter garnieren.

Den Rehrücken „Badischer Art“ mit Rotweinsauce und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Hochstuhl am 12. Dezember 2016