

Reh-Rücken mit Spätzle, Kräuterseitlinge, Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 100 ml Mineralwasser 2 Eier

1 Muskatnuss 2 EL Butter 1 TL Salz

Für die Sauce:

2 cl Cognac 1 Zwiebel 250 ml Wildfond

200 g saure Sahne 200 g Schmand 1 EL kalte Butter

1 TL Ingwersauce 1 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner

Salz Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge 100 ml Gemüsesfond 1 TL Ingwersauce

1 Zweig Petersilie 1 EL Essig Butter, Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken rundherum anbraten, salzen, pfeffern und für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren.

Den Rehrücken ganz zum Schluss noch eine Minute im Ofen grillen und herausnehmen.

Für die Spätzle:

Das Spätzlemehl mit Salz und geriebener Muskatnuss vermischen und mit Mineralwasser und den Eiern zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Anschließend in reichlich kochendes Salzwasser schaben und gar ziehen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Spätzle zum Schluss noch einmal darin schwenken.

Für die Sauce:

Den Bratenansatz des Rehrückens mit Cognac in der Pfanne lösen. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden, dazugeben und anrösten. Das Ganze mit Wildfond ablöschen, Schmand und Sahne mit dem Schneebesen einrühren, die Pfefferkörner dazugeben und mit Ingwersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend mit der kalten Butter abbinden.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit ein wenig Butter erhitzen und die Pilze darin anrösten. Nach und nach Gemüsesfond dazugeben und mit der Ingwersauce, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Petersilie hacken und abschließend noch dazugeben.

Den Rehrücken mit Spätzle, Kräuterseitlingen und Sahne-Pfeffer-Cognac- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 06. März 2017