

# Reh-Rücken mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Nockerln

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Rehrückenfilet, 400 g	3 Rehknochen	30 g Zartbitter-Schokolade
50 g kalte Butter	300 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
3 EL Preiselbeer-Konfitüre	3 EL Schattenmorellen	1 TL Maisstärke
4 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin	2 Lorbeer Blätter
4 Wacholderbeeren	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Nockerln:

250 g Mehl	1 Ei	1 Eigelb
125 ml Milch	2 EL Butter	2 Stiele Salbei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Nektarinen:

2 Nektarinen	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Butter
--------------	-----------------------------	-------------

### Für das Fleisch in Rotweinsauce:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken mit den Knochen darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Gitterrost legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, Kräuter, Lorbeer Blätter und Wacholderbeeren zugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Maisstärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Preiselbeer-Konfitüre, Schattenmorellen, glatt gerührte Stärke und Schokolade zugeben, in die Sauce einrühren und nochmals kurz aufkochen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Kalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce sollte nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Nockerln:

Mehl, Ei, Milch und Eidotter zu einem geschmeidigen Teig anrühren. Mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. In einem großen Top ausreichend Salzwasser erhitzen und die Nockerln einzeln von einem Holzbrett in das siedende Wasser schaben. Salbei abbrausen, trockenwedeln. Abschöpfen und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter und dem Salbei goldbraun braten.

### Für die Nektarinen:

Nektarinen waschen, halbieren, Stein entfernen und die Hälften in gleich große Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Nektarinscheiben darin ca. 1 Minute schwenken. Pfeffer in einem Mörser zermahlen, drüberstreuen.

Gebratener Rehrücken mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Nockerln und Pfeffer-Nektarinen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Mosinzer am 01. November 2017