

Reh-Rücken mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel., pariert. Reh-Rückenfilet	2 TL Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Morchelrahmsauce:

20 g getrock. Morcheln	1 kleine Schalotte	1 Zitrone
30 g Butter	50 ml Weißwein	100 ml Vollmilch
150 ml Sahne	2 EL Crème fraîche	Salz, Pfeffer

Für die schwäbischen Spätzle:

200 g Instantmehl	2 Eier	2 EL Butter
1 Muskatnuss	1 Prise Salz	

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken.

Rehrückenfilet mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Das Rehrückenfilet darin bei mittlerer bis großer Hitze pro Seite je 2 Minuten braten. Danach in die vorgeheizte Form geben und im Backofen noch 5 Minuten fertig garen.

Für die Morchelrahmsauce:

Morcheln einweichen und putzen. 50 ml Sahne schlagen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Schalotten abziehen und in etwas Butter anschwitzen. Wein angießen und auf etwa 5 EL reduzieren. Milch und dem Rest Sahne zugeben und cremig einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichten Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Für die schwäbischen Spätzle:

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und stark salzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem luftigen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Auf einem Holzbrett aufstreichen und mit einem Messer in das kochende Salzwasser fein schaben.

Wenn die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren in Butter, Salz und Muskat schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helmut Schültke am 29. August 2019