

# Reh-Rücken, Pfeffer-Sahne-Cognac-Soße, Pilze und Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

300 g Rehrücken                      2 Zweige Rosmarin                      2 Zweige Thymian  
Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel                                      1 EL grüne Pfefferkörner                      200 g Schmand  
200 g Sahne                                      1 EL kalte Butter                                      250 ml Wildfond  
2 cl Cognac                                      1 TL süße Chilisauce                                      Salz, Pfeffer

**Für die Pilze:**

4 Kräuterseitlinge                                      100 ml Gemüsefond                                      1 TL süße Chilisauce  
1 EL Brantweinessig                                      2 Zweige glatte Petersilie                                      Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

200 g Spätzlemehl                                      2 Eier    2 EL Butter  
100 ml Mineralwasser                                      Muskatnuss    Salz

**Für den Rehrücken:**

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Bratenansatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Kräuterzweigen im vorgeheizten Backofen rosa fertig garen. Kurz vor dem Anrichten den Backofen noch eine Minute auf Grillfunktion stellen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem Bratenansatz vom Fleisch anschwitzen. Mit Cognac ablöschen, dann Wildfond angießen, Pfefferkörner dazugeben und schließlich Schmand und Sahne einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einmontieren.

**Für die Pilze:**

Pilze putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze von beiden Seiten anrösten und schließlich Gemüsefond angießen. Chilisauce und Essig einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

**Für die Spätzle:**

Spätzlemehl mit 1 Teelöffel Salz mischen. Mit Mineralwasser und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Muskatnuss abschmecken und zugedeckt für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig erneut aufschlagen und in reichlich kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, einmal aufkochen lassen und dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin goldgelb anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 29. Oktober 2019