

Reh-Rücken, Portwein-Maronen-Soße, Rahm-Wirsing, Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	1 EL Maiskeimöl	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

500 ml Wildfond	100 ml Portwein	80 ml Sahne
100 g vorgeg. Maronen	1 EL Sojasauce	1 TL Fischsauce
1 EL alter Balsamicoessig	Pfeffer	Salz

Für die Nusspätzle:

2 Eier	50 g geriebene Haselnüsse	100 g Mehl
80 g Quark	20 g Butter	1 Prise Muskat
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	1 Zwiebel	150 ml Gemüfefond
80 ml Sahne	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch pfeffern und salzen. In einer Bratpfanne das Öl hoch erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend ca. 8 Minuten in den Ofen geben, eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Fleisch nochmals kurz erhitzen (max. 30 Sek.) und mit der Butter übergießen, danach in Scheiben aufschneiden.

Für die Sauce:

Fond, Portwein und Sahne in einen Topf geben und bei hoher Hitze auf ca. 150 ml einkochen, danach die Hitze stark reduzieren.

Sojasauce, Fischsauce und Balsamico dazugeben, 5 min. köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maronen kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Für die Nusspätzle:

In eine Schüssel Mehl, Quark und fein geriebenen Nüsse geben, die Eier darüber aufschlagen und gemeinsam mit Muskat und Salz verrühren.

Kurz rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wasser dazugeben, wenn der Teig zu zäh ist. Die Teigmasse mit einer Spätzleibe in kochendes Salzwasser „spätzeln“, einmal kurz aufkochen lassen und abseihen. Butter in die Spätzle geben und umrühren.

Für den Rahmwirsing:

Den Strunk vom Wirsing herausschneiden, in feine Streifen schneiden, im Sieb durchwaschen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, in einer Kasserolle in Butter glasig dünsten und den Wirsing dazugeben. Solange durchrühren bis er zusammenfällt. Mit Sahne und Gemüfefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Simons am 09. Dezember 2019