

# Reh-Rücken mit Wild-Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Backerle

## Für zwei Personen

<b>Für den Rehrücken:</b>	250 g ausgel. Rehrücken	½ Bund Thymian
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer
<b>Für die Wildsauce:</b>	1 Schalotte	100 ml Rotwein
200 ml Wildfond	1 TL Honig	Stärke, Butter
1 kleines Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren	1 EL Preiselbeermarmelade
10 Pfefferkörner	Salz	Pfeffer
<b>Für die Kartoffelbackerle:</b>	1 mehligk. Kartoffel	1 EL Buttermilch
1 Ei, Eigelb	Stärke, Butterschmalz	Salz, Pfeffer
<b>Für das Spitzkohl-Gröstl:</b>	1 kl. junger Spitzkohl	2 EL Speckwürfel
1 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für die Pfifferlinge:</b>	6 kleine Pfifferlinge	Butter, Salz
<b>Für die Garnitur:</b>	2 Zweige glatte Petersilie	Blutampferkresse

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Thymian gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit Thymian bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Wildsauce:

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karameolisieren lassen. Schalottenwürfel und Rehabschnitte dazu geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen.

Lorbeer früher entfernen. Sauce mit Stärke andicken. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

## Für die Kartoffelbackerle:

Kartoffel schälen und reiben. Ei trennen. Stärke ausdrücken und mit Buttermilch, Eigelb und Stärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und Kartoffel Backerle ausbacken.

## Für das Spitzkohl-Gröstl:

Äußere Blätter des Spitzkohls entfernen. Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

## Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen, in Butter anbraten und salzen.

## Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Spitzkohl in die Mitte des Tellers in einen runden Anrichtering setzen, Reh aufschneiden und in Tranchen auf dem Spitzkohl anrichten.

Pfifferlinge darum verteilen. Sauce und Kartoffelbackerle auf dem Teller verteilen und servieren.

Miriam Fischer am 07. September 2020