

# Reh-Rücken mit Wild-Soße, Polenta-Nockerl, Birnen-Kugeln

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 ausgel. Rehrücken, 500 g	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinzweig
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Polenta-Nockerl:**

200 g Maisgries	100 g Parmesan	50 g Butter
Salz		

**Für die Schalotten-Wildsauce:**

5 Schalotten	250 ml Portwein	200 ml Wildfond
50 g Zartbitterschokolade	1 Zweig Rosmarin	2 TL Preiselbeergelee
50 g Puderzucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Birnenkugeln:**

1 Birne	100 g Zucker	Preiselbeeren
---------	--------------	---------------

**Für den Rehrücken:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, waschen und trocken tupfen. Vom oberen Ende 2 cm Platz lassen und 2x einschneiden, so dass 3 lange Stränge entstehen. Diese Stränge flechten und am unteren Ende mit einem Zahnstocher oder Edelstahlspieß zusammenstecken.

Den geflochtenen Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Zucker einreiben.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rehrücken mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne mit Butter kurz anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur zwischen 60 und 65 Grad erreicht ist.

Die Rehpfanne mit dem Bratensatz für die Wildsauce beiseite stellen.

**Für die Polenta-Nockerl:**

500 ml Wasser mit Salz würzen und leicht zum Kochen bringen. Nach und nach Maisgries einrieseln lassen und bei leichter Hitze und ständigen rühren die Polenta garkochen.

Deckel auflegen und ziehen lassen. Danach den Parmesan hineinreiben und mit Butter unterrühren. Aus der fertigen Polenta mit zwei nassen Löffeln Nockerl formen.

**Für die Schalotten-Wildsauce:**

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Bratsud vom Reh mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Rosmarinzweig abbrausen und dazugeben. Mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Wildfond hinzufügen und weiter einköcheln lassen. Nach und nach Schokolade und Preiselbeergelee dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 50 g kalter Butter andicken.

**Für die Birnenkugeln:**

Zucker mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Birne schälen und mit Kugelausstecher Kugeln aus der Birne stechen. Diese im Zuckerwasser weichkochen. Kugeln abtropfen lassen und mit Preiselbeergelee anrichten.

Ein schönes Stück vom geflochtenen Rehrücken aufschneiden, auf Tellern anrichten. Schalotten-Wildsauce, Polenta-Nockerl und Birnenkugeln dazugeben und servieren.

Sibille Bielz am 18. Januar 2021