

Rehrücken mit Rotwein-Birnen, Spätzle und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Gewürznelken	6 EL Olivenöl	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Birnen:

2 Birnen	1 Zitrone	300 ml trockener Rotwein
200 g Zucker	2 Gewürznelken	2 EL Zimt

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	3 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten	1 L Kalbsfond	100 ml Portwein
1 Schuss Rotwein	1 Zweig Thymian	3 EL Speisestärke
1 Stück Butter	1 EL Tomatenmark	2 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in zwei Stücke schneiden. Rehrücken mit Kräutern, Gewürznelken und etwas Olivenöl vakuumieren. Sous-Vide-Gerät auf 55- 60 Grad erhitzen. Fleisch im Beutel für ca. 20-25 Minuten Sous Vide garen. Anschließend trockentupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz rundherum in neutralem Öl scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Für die Rotwein-Birnen:

Birnen schälen und mit Hilfe eines Kugelausstechers kleine Kugeln aushöhlen. Rotwein, Zucker und Gewürze kurz aufkochen lassen.

Birnenkugeln ca. 15 Minuten darin garen. Kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz aufkochen, Zitronenabrieb hinzugeben und im Anschluss abtropfen lassen.

Für die Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und zum Mehl geben. In der Mitte des Mehls eine kleine Kuhle formen und die Eier mit etwas Wasser dort hineingeben. Alle Zutaten langsam schlagen, bis sich kleine Bläschen bilden. Spätzleteig ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen größeren Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nun den Teig auf ein Spätzlebrett dünn auftragen und mit einem Spätzleschaber schmale Streifen in das Salzwasser schaben. Spätzle kurz kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen und dann mit einem Sieb oder einem Schöpflöffel aus dem Wasser heben. So weitermachen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Für die Portweinsauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Zucker und Tomatenmark dazugeben, karamellisieren lassen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Dann passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maurice Ochs am 28. November 2022