

Reh-Rücken mit Wildjus, Servietten-Knödel, Brokkoli

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, pariert	Butter	2-3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Wildjus:

Rehrücken-Reste	2-3 rote Zwiebeln	2-3 EL kalte Butter
500 ml Rotwein	1 L Wildfond	100 ml dunkler Balsamico
2-3 EL Honig	Öl	3-4 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für Serviettenknödel:

300 g Brioche	4 Eier	140 g weiche Butter
Öl	2-3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Brokkoli:

3-4 Stiele wilder Brokkoli	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
----------------------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

2-3 Zweige Thymian

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne stark erhitzen, 1 EL Butter und etwas Öl in die Pfanne geben und Rehrücken auf jeder Seite 1-1,5 Minuten kräftig anbraten, bis eine schöne Bräunung entsteht. Gegen Ende nochmals einen TL Butter sowie Thymian zugeben und das Fleisch mit Bratfett übergießen (arrosieren).

Rehrücken dann im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 120 Grad Ober-/Unterhitze 10-15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und 5-8 Minuten ruhen lassen.

Für den Wildjus:

Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Rehrückens samt Zwiebel darin mit kräftig anrösten, danach mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Thymian hinzugeben und mit Wildfond aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen. Danach mittels Siebs abgießen und den restlichen Fond wiederum einreduzieren lassen. Zum Schluss mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 Stücke kalte Butter zum Montieren einarbeiten.

Für den Brioche-Serviettenknödel:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Brioche in Würfel schneiden. Butter in einer Rührschüssel aufschlagen und Eigelb nach und nach dazu rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter-Ei-Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und unter die Brioche-Würfel mischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit 2 großen Stücken Frischhaltefolie auslegen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse auf die Folie verteilen, zu einer Rolle eindrehen und die Enden fest verknoten. Danach die Rolle nochmals in Alufolie einwickeln, fest verschließen und im Wasserbad 20 Minuten kochen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter, Öl und Thymian goldbraun anbraten.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli in Salzwasser kurz vorblanchieren, im Eiswasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer kurz anbraten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

David Kruselburger am 24. November 2025