

Reh-Rücken, Portweinjus, Rosenkohl, Haselnuss-Knöpfle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken
1 Zweig Thymian

Für die Portweinjus:

3 Schalotten
500 ml Wildfond
4 Wacholderbeeren
Zucker

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 EL Ahornsirup
gemahl. Koriander

Für die Haselnuss-Knöpfle:

3 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse

Butter Sonnenblumenöl
1 Zweig Rosmarin Salz, Pfeffer

200 ml Portwein	200 ml Rotwein
Sonnenblumenöl	1 EL Speisestärke
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer

1 Orange, Abrieb	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	gemahl. Zimt
Chilisalz	Salz, Pfeffer

1 EL Butter 200 g Spätzlemehl
Salz

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken salzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Thermometer mittig hineinstecken und in den Ofen geben bis es 58 Grad erreicht hat. Fleisch dann nochmal kurz in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern nachbraten. Vor dem Servieren pfeffern.

Für die Portweinjus:

Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fast komplett einreduzieren lassen. Die Gewürze, Kräuter und den Wildfond hinzugeben und erneut stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Jus mit Stärke abbinden und nochmals aufkochen lassen.

Für den Rosenkohl:

Die eine Hälfte des Rosenkohls in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Kalt abschrecken, anschließend in Butter schwenken und mit Salz würzen.

Die andere Hälfte des Rosenkohls in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Ahornsirup, Orangenabrieb und den Gewürzen marinieren.

Im Backofen bei 200 Grad für 20 Minuten rösten.

Für die Haselnuss-Knöpfle:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Aus Mehl, Haselnüssen, Eier, etwas Wasser und einer Prise Salz einen schönen, geschmeidigen Teig herstellen. Mithilfe des Spätzlehobels den Teig in kochendes Salzwasser hobeln. In Salzwasser garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken.

Kathrin Deininger am 09. Dezember 2025