

# Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln

Für 4 Personen

**Für den Rehrücken:**

100 g Butter	65 g Kristallzucker	1 EL brauner Zucker
120 g Mehl	1 Msp. Speisesoda	1 Msp. Zimt
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Nelken, gemahlen	500 g Rehrücken
Pfeffer, Salz	2 EL Butterschmalz	

**Für die gefüllten Knödel:**

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Für den Rehrücken:

100 g Butter und beide Zucker schaumig rühren. Mehl, Soda, Zimt, Ingwer und Nelke zugeben und zu kleinen Streuseln verkneten. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Krümel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rehrücken kurz abspülen und trockentupfen. Von allen Seiten mit Pfeffer würzen. Rehrücken in heißem Fett von allen Seiten abraten. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rehrücken auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten schmoren, dabei ab und zu wenden. Danach den Backofen auf 70 Grad herunterschalten und den Rehrücken ruhen lassen. Rehrücken vor dem Servieren herausnehmen und salzen. Gewürzstreusel gleichmäßig auf der Oberfläche des Rehrückens verteilen und im Backofen, bei 180 Grad, ca. 10 Minuten erhitzen.

Für die Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen. Zum Rehrücken servieren.

Jörg Sackmann 27. November 2012