

# Reh-Rücken 'Baden-Baden'

## Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 Rehrücken auf Knochen (2 kg)	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	600 ml Fleischbrühe	400 ml Rotwein
3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 reife Birnen
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL Johannisbeergelee
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Suppengemüse putzen und klein würfeln. Den Rehrücken parieren, abwaschen und trocken tupfen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Kasserolle in 2 EL Butterschmalz rundum anbraten.

Das Fleisch dann mit der Knochenseite nach unten in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 Minuten garen.

Währenddessen die Fleischabschnitte mit dem Suppengemüse in einem Topf in 1 EL heißem Butterschmalz anbraten und braun rösten. Dann mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeerblatt zugeben und mindestens 15 Minuten durchkochen.

Birnen schälen, den Stiel jedoch daran belassen. Birnen halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herauslösen.

In einem Topf Weißwein und Birnen aufkochen, zugedeckt ca. 5 Minuten sacht weich dünsten. Birnen aus dem Sud nehmen und warm halten.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren und nochmals um ca. die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce mischen, aufkochen und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeergelee in die Aushöhlung der Kerngehäuse der Birnen füllen.

Butter zerlaufen lassen.

Rehrücken aus dem Backofen nehmen, die Fleischstränge vom Knochen lösen. Ausgelösten Rücken in schräge Scheiben tranchieren. Die Scheiben dachziegelartig wieder auf den Knochen anrichten. Mit der flüssigen Butter bepinseln. Mit Birnen umlegt auf einer Platte anrichten.

So zu Tisch bringen, präsentieren und auf Tellern anrichten. Mit der Sauce umgießen. Dazu passen Butternudeln oder Spätzle.

Vincent Klink am 24. Oktober 2019