

Reh-Rücken mit Pfifferlingen, Wachholderbeer-Soße

Für 2 Personen

300 g Rehrücken, ausgelöst	200 g Pfifferlinge	200 g Cranberries
10 g Bitterschokolade	500 ml Wildfond	100 ml Rotwein, trocken
25 ml Cognac	3 Wachholderbeeren	0,5 Zimtstange
3 EL Butter	3 EL Zucker	0,5 EL Butter
0,5 EL Gänseleberpastete	1,5 EL Cognac	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und in circa zwölf Zentimeter lange Stücke schneiden. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern und in zwei Esslöffeln Butter anbraten. Den Rehrücken mit 25 Milliliter Cognac ablöschen und flambieren. Anschließend das Fleisch für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Den Wildfond in einem Topf einköcheln lassen. Währenddessen einen halben Esslöffel Butter mit der Gänseleberpastete und fünf Millilitern Cognac zu einer feinen Paste verrühren. Die Wachholderbeeren und die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und unter die Paste mischen. Das Ganze in einem Esslöffel Wildfond auflösen und mit einem Schneebesen wiederum in den Wildfond rühren. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße säuerlich wird oder nicht richtig bindet, hilft ein Stück Bitterschokolade. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie zehn Minuten ruhen lassen. Den Zucker mit dem Rotwein aufkochen lassen, dann die Cranberries und eine halbe Zimtstange hinzugeben. Anschließend die Soße vom Herd nehmen und erst kurz vor dem Garnieren noch einmal erwärmen. Die Pfifferlinge putzen, die großen Pfifferlinge halbieren und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Lea Linster am 06. November 2009