

Reh-Rücken 'Baden-Baden', Pfifferling-Rahm und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ohne Knochen 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Birne:

1 reife Birne 20 g Wildpreiselbeermarmelade 250 ml trockener Weißwein
1 TL Zucker

Für den Rahm:

100 g Pfifferlinge 2 Schalotten 70 ml Sahne
1 TL Stärke Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

400 g Mehl 6 Eier 40 ml Mineralwasser
1 Muskatnuss 2 EL Butter Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig aromatisieren und in Medaillons schneiden. Im Ofen für etwa 20 Minuten garen.

Für die Birne:

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne etwa 10 Minuten weich dünsten. Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen, trockentupfen und mit der Marmelade füllen.

Für den Rahm:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser und die aufgeschlagenen Eier dazugeben, vermengen und mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von einem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und solange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Dezember 2017