

# Reh-Rücken mit Pflaumen-Soße und Kürbis-Grieß-Strudel

**Für 4 Personen**

**Rehrücken:**

600 g Rehrücken, geputzt	1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Butter	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

**Pflaumensoße:**

1 Schalotte	50 g Pflaumen, getrocknet	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Rehfond	150 g Zwetschgen	Zucker, braun
Butterschmalz	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Pfeffer, Salz		

**Kürbis-Grießstrudel:**

200 ml Milch	50 ml Geflügelbrühe	2 Zweige Thymian
2 Zehen Knoblauch	80 g Grieß	250 g Hokkaidokürbis
20 g Butter	1 Schalotte	1 Blatt Salbei
3 Eier	85 g saure Sahne	2 Blätter Strudelteig
Butter	Pfeffer, Muskat	Salz, Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Rehrücken: Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in etwas Butterschmalz anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen Rosmarin, angeprügelte Knoblauchzehe und Butter dazugeben und das Fleisch mehrfach darin wenden. Herausnehmen und in den vorgeheizten Backofen schieben und für circa sieben Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und in Alufolie eingepackt an einem warmen Ort circa fünf Minuten ruhen lassen.

Pflaumensoße: Die Schalotte und Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit der angeprügelten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig dazugeben und um die Hälfte reduzieren, passieren und etwas mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Die Zwetschgen waschen und in Spalten schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren die Zwetschgenspalten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchschwenken, bis die Zwetschgen einen schönen Glanz haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kürbis-Grießstrudel: Milch und Geflügelbrühe mit Salz, Pfeffer, Muskat, einem Thymianzweig und einer angeprügelten Knoblauchzehe zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren einrieseln. Am Herdrand 20 Minuten quellen lassen, Thymianzweig und Knoblauchzehe entfernen und den Grieß einmal durchrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen. Den Kürbis in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe in Würfel schneiden und mit Thymianzweig und Salbeiblatt dazugeben und mitschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Wenn der Kürbis weich ist, die Kräuter herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kürbiswürfel und zwei Eigelbe in die Grießmasse rühren und die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Erst die saure Sahne und dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Ein Strudelblatt mit Butter bestreichen ein zweites darüber legen und die Grießmasse bis auf ein Drittel auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel einrollen und an den Seiten zusammenfalten. Den Strudel mit Eigelb- Milchgemisch einstreichen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen.

Sybille Schönberger am 30. September 2011