

Elisabeth Wiesinger | Restaurant Wiesingerhof in Windsbach
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

Rehrückenscheiben mit Preiselbeer-Sahnesauce

Rezept für 4 Personen

600 g Rehrücken, entbeint und pariert (Knochen für den Fond hacken und mitgeben lassen)
 2 EL Olivenöl
 300 g Wurzelgemüse, geputzt, gewürfelt
 1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
 10 Pfefferkörner
 5 Wacholderbeeren
 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt
 2 Schalotten, fein gewürfelt
 200 g Waldpilze, nach Saison, geputzt und in Scheiben geschnitten
 3 EL Olivenöl
 150 ml Sahne
 2 EL Preiselbeeren (eingelegt)

Den Rehrückenstrang in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, kühl stellen.

Für den Fond die Knochen in einer Kasserolle im Olivenöl rundum schön bräunen. Das gewürfelte Wurzelgemüse zugeben und mitbraten, bis auch dieses Farbe annimmt. Nun den Pfeffer, Wacholder, Thymian und Lorbeer zugeben, mit Rotwein ablöschen und diesen einkochen. Mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist und ca. 1 Stunde kochen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren, in einem kleineren Topf auf einen Rest von ca. 200 ml einkochen.

In einer großen, schweren Pfanne die Schalotten und Pilze im Olivenöl anschwitzen, bis alles beginnt Farbe anzunehmen. Die Rehrückenscheiben einlegen und von beiden Seiten kurz anbraten, danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen, den Bratsatz entfetten. Mit dem Wildfond ablöschen, die Sahne unterrühren, mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken. Das Fleisch einlegen und nur 1–2 Minuten in der Sauce kochen, damit es zart bleibt.



Profitipp:

Rehrücken erst kurz vor dem Servieren braten, damit er nicht zäh wird. Wer Rehrücken gerne rosa mag, kann die Scheiben dicker schneiden.