

Rehrücken Baden - Baden mit frischen Pfifferlingen auf Wacholderrahmsoße, Johannisbeerbirne

Zutaten:

1 Rehrücken vom Metzger ausgelöst und von Sehnen befreit
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fett zum braten
1L Wildfond
0,3 L Spätburgunder
0,2 L Portwein
1 EL Wildpreiselbeeren
10 Wacholderbeeren
100 g kalte Butterwürfel

500g Pfifferlinge
100 g Schalottenwürfelchen
250 g flüssige Sahne
3 EL Schlagsahne
2 EL frisch gehackte Petersilie

6 entkernte und gekochte Birnenhälften
6 TL Johannisbeergelee

Zubereitung:

Die beiden Rehrückenfilets mit Salz u. Pfeffer würzen und in heißem Fett von beiden Seiten anbraten, die Kräuterzweige dazulegen. Die Filetstränge aus der Pfanne nehmen und im 80 °C heißen Ofen warm halten.

Den Portwein und den Spätburgunder in die Pfanne gießen und mit den Wacholderbeeren stark reduzieren, den Wildfond zugeben und zu einem Drittel ein reduzieren. Die Preiselbeeren zugeben und mit den kalten Butterwürfeln montieren und mixen, bis eine rahmige Soße entsteht.

Die geputzten Pfifferlinge vierteln und in Butter mit den Schalottenwürfelchen anbraten, die Sahne zugeben und einkochen lassen, abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Petersilie und die Schlagsahne unterheben. Den Rehrücken aufschneiden und mit einer Birnenhälfte, welche mit Johannisbeergelee gefüllt wurde anrichten. Als Beilage servieren Sie Spätzle oder feine Nudeln.

