

Rehrücken mit Spätzli und Wildbeilagen

Zutaten für 10 Personen

- 2 Rehrücken a 12 Rippen (ca. 2,6 kg grosszügig)
- 6 Pimentkörner
*(um 2 TL Piment bzw. Nelkenpfeffer zu ersetzen mischen Sie:
1TL gemahlene Nelken. 1 TL Zimt. 1 TL Muskatnuss)*
- 3½ Sternanis
- 4 EL Olivenöl
- 2½ TL Salz

- 5 EL Bratbutter

- 2 Schalotte
- 2 dl Cassislikör oder Calvados oder Cognac
- 8 dl Wildfond oder Rindsbouillon
- 4 dl Vollrahm
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf



Und so wirds gemacht: <https://www.youtube.com>



Rehrücken ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Die kleinen Filets, die sich unter den Rippen befinden, vom Knochen lösen. Rehrücken wenden, Fleisch links und rechts dem Rückgrat entlang bis fast auf die Rippen einschneiden.



Pimentkörner und Sternanis im Mörser zerstoßen, mit dem Öl mischen, salzen, Fleisch damit bestreichen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt.



Blech in der Mitte des Ofens einschieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen. Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Rehrücken auf das heisse Blech legen, die heisse Bratbutter über das Fleisch giessen.



Braten: ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Kleine Filets dazulegen, ca. 2 Min. weiterbraten, Filets wenden. Ofen ausschalten, Fleisch ca. 5 Min. ruhen lassen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Die Kerntemperatur soll ca. 50 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, mit Alufolie zudecken.



Schalotte fein schneiden. Likör und Fond mit der Schalotte aufkochen, zur Hälfte einkochen. Rahm dazugießen, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen. Tipp: Die Sauce lässt sich bestens 1/2 Tag im Voraus zubereiten.



Rehrücken den Rippen entlang von den Knochen schneiden, schräg in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden, wieder auf den Knochen setzen. Kleine Filets schräg halbieren, neben den Rehrücken legen, Sauce dazu servieren.

Beilagen:

Rosenkohl Kochzeit: 20 Min

Vom Rosenkohl die oberen Blätter entfernen. Den Strunk etwas kürzen und kreuzweise etwas einschneiden. So wird alles gleichmäßig gar. Einen Teelöffel Butter ans Kochwasser. Etwas Salz und Muskat. Das Ganze dann 20 Minuten kochen

Rothkraut Kochen nach nach Anleitung (bevorzuge Schöni erhältlich im Coop)

1 Lorbeerblatt

1-2 Nelken oder Nelkenpulver

Maroni drauf verteilen um mitkochen

Spätzli nach TopTip

800g Mehl

8 Eier

4dl Wasser

Teig mixen bis er blasen wirft und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen

Kochen in: 3l Wasser mit 1,5 EL Salz

Vor Anrichten in Butter kurz etwas anbraten

5 **Birnen** Rüsten, halbieren und entkernen. In Zuckerwasser nicht zu weich kochen. Abkühlen lassen und mit Preiselbeere füllen.