

# Gebratener Rehrücken

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-nadine-weber-6-fo-100.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-nadine-weber-6-fo-100.html)



## Zutaten Rehrücken:

- Rehrücken, küchenfertig ca. 600 g
- Rosmarin, Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen schneiden und mit den Kräutern und dem Olivenöl gut vakuumieren. Das Wasserbad/SousVidebecken auf exakt 55°C aufheizen. Die Beutel für 30 min SousVide Garen.

Anschließend auspacken, trockentupfen und mit Salz & Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl kurz anbräunen, aufschneiden und sofort servieren.

## Zutaten Portweinjus:

- Rehabschnitte, o. ä. Rehfleisch 4-6 Stk.
- Gänseleber, gewürfelt 120 g
- Schalotten, klein geschnitten 4 Stk.
- Portwein, rot 260 ml
- Rotwein-Essig 6 El
- Kalbsjus 700 ml

- schw. Pfefferkörner 2 El
- Lorbeerblatt 2 Stk.
- Wacholderbeeren 5 Stk.
- Rosmarin 1 Stk.
- Salz, Zucker

## Zubereitung Portweinjus:

---

Die Reabschnitte kleinschneiden und in Olivenöl anbraten. Gänseleber, Schalotten und Gewürze dazugeben und richtig ausbraten lassen. Alles auf ein Sieb geben und den Topf mit einem Papiertuch auswischen bzw. entfetten. Alles wieder zurück in den Topf geben, mit Rotweinessig ablöschen und fast völlig einkochen lassen.

Den Portwein dazugeben und wieder fast vollständig einkochen lassen. Den Kalbsjus dazu geben und vorsichtig aufkochen lassen. Zuerst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Betterfood-Sieb passieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

## Zutaten eingelegte Pfefferkirschen:

---

- 500g Kirschen
- Kirschsafte 0,5 l
- Zucker 50 g
- dunkler Balsamico
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung eingelegte Pfefferkirschen:

---

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Kirschsafte ablöschen. Den Saft auf ca. 250 ml einkochen lassen und mit etwas angerührter Stärke binden. Derweil die Kirschen entkernen und halbieren.

Den Kirschfond mit Balsamico und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die halbierten entkernten Kirschen im warmen Sud ziehen lassen. (Am besten am Vortag vorbereiten)

## Zutaten Spitzkohlköpfchen:

---

- Spitzkohl, mit grünen Blättern 1 kl. St.
- Schalotten, fein gewürfelt 2 Stk.
- Speck, geräuchert und gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Butter

## Zubereitung Spitzkohlköpfchen:

---

Vom Spitzkohl die vier äußeren Blätter abnehmen und den Strunk herausschneiden. Den restlichen Kohl in sehr feine Streifen schneiden.

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Blätter kurz darin blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Schalotten

und den Speck darin glasig auslassen. Die Spitzkohlstreifen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit etwas Blanchierwasser ablöschen und den Spitzkohl noch bissfest fertigkochen. Auf einem Blech auskühlen lassen.

Eine Suppenkelle mit Klarsichtfolie auslegen und vorsichtig ein Spitzkohlblatt hineinlegen. Etwas von den gegarten Spitzkohlstreifen hineindrücken und das Ende mit dem überlappenden Spitzkohlblatt abdecken und erneut fest andrücken.

Die so entstandene Kugel mit der Klarsichtfolie fest zudrehen und mit Schnur zubinden. Vor dem Servieren am besten im Dampfgarer erwärmen.

## Zutaten Semmelschnitte:

---

- Toastbrot oder Brötchen vom Vortag 300 g
- Schalotten, fein gewürfelt 2 Stk.
- Butter 2 El
- Milch 300 ml
- Eier 2 Stk.
- gehackte Petersilie 4 El
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat

## Zubereitung Semmelschnitte:

---

Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und bei 130°C im Ofen trocknen. Die getrockneten Würfel in eine große Schüssel geben und etwas auskühlen lassen. Die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Butter glasigschmoren.

Die Milch zugießen und das ganze erwärmen. Diese Schalottenmilch über die Brötchen gießen und 10 Min. ziehen lassen.

Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit der gehackten Petersilie, Salz und Pfeffer in die Brötchenmasse geben und mit den Händen zu einer gleichförmigen Masse kneten.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Knödelmasse heben; das ganze abschmecken!

Die Masse mit feuchten Händen in eine mit Klarsichtfolie ausgelegten Kastenform drücken und mit Folie einschlagen. Im Dampfgarer bei 100°C für ca. 20 Min. ziehen lassen.

In Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anbräunen lassen.

Nadine Weber