



Helmut Schültke

Rehrücken mit Morchelrahmsauce und schwäbischen Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöste & pariertes Rehrückenfilet à 400 g
2 TL Wacholderbeeren
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken.

Rehrückenfilet mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Das Rehrückenfilet darin bei mittlerer bis großer Hitze pro Seite je 2 Minuten braten. Danach in die vorgeheizte Form geben und im Backofen noch 5 Minuten fertig garen.

Für die Morchelrahmsauce:

20 g getrocknete Morcheln
1 kleine Schalotte
1 Zitrone
30 g Butter
50 ml Weißwein
100 ml Vollmilch
150 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln einweichen und putzen. 50 ml Sahne schlagen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Schalotten abziehen und in etwas Butter anschwitzen. Wein angießen und auf etwa 5 EL reduzieren. Milch und dem Rest Sahne zugeben und cremig einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichten Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Für die schwäbischen Spätzle:

200 g Instantmehl (Doppelgriffiges Weizenmehl)
2 Eier
2 EL Butter
1 Muskatnuss
1 Prise Salz

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und stark salzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem luftigen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Auf einem Holzbrett aufstreichen und mit einem Messer in das kochende Salzwasser fein schaben.

Wenn die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren in Butter, Salz und Muskat schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.