

Rehrücken gebraten



1 Rehrücken
3 EL Olivenöl
6 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Zweig Thymianblättchen
feine Streifen von Orangenschale
(unbehandelt)
40 g grüner Speck
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
2 Williamsbirnen
100 ml Wasser
100 ml Weißwein
100 g Zucker
Saft 1 Zitrone
1/2 Stg. Zimt

Rehrücken von Häuten, Sehnen und Fett befreien, überstehende Knochen und den Rückengratknochen mit einer Küchenschere gerade schneiden. Die beiden Filets an der Unterseite des Rückens auslösen und ebenfalls von Häuten und Sehnen befreien. Den Rehrücken und die Filets mit der Marinade einreiben und über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen. Vor der weiteren Verarbeitung die Marinade abkratzen. Aus den Abschnitten und Knochen Fond zubereiten, der eingekocht und mit Crème double zu einer Wildrahmsauce gebunden wird. Birnen schälen, in Spalten schneiden, entkernen und in einem Fond aus Wasser, Weißwein, Zucker, Zitronensaft und etwas Stangenzimt etwa 5 Minuten kochen.

Grünen Speck auslassen und den gewürzten Rehrücken darin kurz auf den Fleischseiten anbraten. Mit der Knochenseite nach unten in eine Bratreine legen und im vorgeheizten Backofen bei 230° etwa 10 Minuten braten. Backofen auf 200° zurückschalten und den Rehrücken weitere 15 Minuten (je nach Größe) garen und mehrmals mit dem Bratfett übergießen. Bratreine aus dem Ofen nehmen, Filets würzen, in der heißen Pfanne kurz braten und Filets und den Rücken zusammen mit der Butter nachbraten.

Fleisch herausnehmen und die Wildrahmsauce in der Pfanne erwärmen. Rehrücken etwas ruhen lassen, die beiden Rückenstränge vom Knochen lösen; Fleisch schräg in Scheiben schneiden und wieder auf den Knochen setzen. Dazu: Rosenkohl und Spätzle.