



TASTE THE F



REHRÜCKEN MIT FRUCHTIGER SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1,5kg frischer Rehrücken (vorzugsweise mit Knochen)
- 1 Zitrone
- 100g Butter
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL weißer Pfeffer und roter Pfeffer
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Stange Zimt
- Sternanis
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Johannisbeergelee
- 2 EL Rotweimico (dunkel)



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf ca. 200°C vorheizen.
2. Rehrücken links und rechts vom Knochen etwas einschneiden, so gelangen die Gewürze besser ins Fleisch. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, mit 2 EL geschmolzener Butter beträufeln und in eine backofenfeste Pfanne legen.
3. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen für etwa 35 bis 45 Minuten garen und dabei immer wieder mit Butter übergießen. Die Kerntemperatur sollte zwischen 50°C und höchstens 60°C liegen, damit das magere Reh nicht zu trocken wird.
4. Um eine schöne Kruste zu erhalten, das Fleisch nach dem garen kurz auf das Backofenrost legen. Obacht: auslaufender Bratensaft.
5. Während das Reh noch im Backofen ruht kann die Sauce angefertigt werden. Hierzu den Bratensatz mit Thymian, Zimtstange, Sternanis und Wacholderbeeren aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit mit Tomatenmark, Rotwein und Johannisbeergelee verfeinern.
6. Das saftige Reh gemeinsam mit einem herrlichen Wein genießen.

MEINE WEINEMPFEHLUNG:

2020 Pfeddersheimer Spätburgunder Ortswein trocken