



Festtagsrezept / Hauptspeise

Rehrücken mit Wirsingpüree

(Quelle: essen & trinken)

Zutaten für 4 Personen:

Wirsing
800 g Wirsing
30 g geräucherter Speck
1 Zwiebel
2 Gewürznelken, 1 kleines Lorbeerblatt
70 g Butter
20 g gesiebtes Mehl
500 ml Milch
80 g Schalotten
Pfeffer, Muskat
150 ml Mineralwasser

Rehrücken
3 Zweige Rosmarin
3 Stiele Thymian
1 TL Wacholderbeeren
1 kg Rehrücken
Salz, Pfeffer
20 g Butter
2 El Pflanzenöl

Tagliatelle
400 g Tagliatelle (ca. 5 Nester)

Zubereitung:

1. Für das Püree, Wirsing putzen, die äußeren Blätter entfernen. Wirsing vierteln, den harten Strunk entfernen. Wirsingblätter lösen, grob schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen, am besten danach mit den Händen gut ausdrücken. Wirsing durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Tipp: ohne Fleischwolf, Wirsing fein hacken oder in einer Küchenmaschine zerkleinern.
2. Speckscheiben übereinander legen und einfrieren. Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt spicken. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz unterrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Milch auffüllen, Zwiebel zugeben und bei sehr milder Hitze 20 Minuten leise köcheln lassen. Béchamelsauce durch ein feines Sieb gießen, mit Salz würzen. Beiseite stellen.
3. Rosmarinnadeln und Thymianblätter abzupfen und grob hacken. Wacholderbeeren grob zerdrücken. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, Rehrücken mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben. Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Minuten braten. Rehrücken mit der Knochenseite auf ein Backblech legen und mit der Gewürzbutter beträufeln. Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten garen.
4. Speck und Schalotten fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Speck und Schalotten zugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Wirsing zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 3-4 Minuten offen dünsten. Béchamel zugeben und weitere 4-6 Minuten leise köcheln lassen. Kurz vorm Servieren das Mineralwasser zugeben.
5. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 5 Minuten ruhen lassen.
6. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Tagliatelle hinein geben. Sofort umrühren und die pasta im sprudelnden Wasser "al dente" kochen. Pasta abgießen.
7. Rückenfilets vom Knochen lösen, schräg in Stücke schneiden und mit Wirsing, Wild-Schokoladen-Sauce und Tagliatelle sofort servieren.



Wild-Schokoladen-Sauce

(Quelle: essen & trinken)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Wildknochen
- 150 g Staudensellerie
- 120 g Möhren
- 300 g Zwiebeln
- 3 El Pflanzenöl
- 1 El Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 1 Tl Wacholderbeeren
- 1 Tl Pimentkörner
- Salz
- 1 Tl Speisestärke
- 4 g halbbittere Schokolade

Zubereitung

1. Knochen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten rösten, ab und zu wenden. Sellerie putzen, waschen und klein würfeln. Möhren putzen, schälen und klein würfeln. Zwiebeln fein schneiden. Sellerie, Möhren und Zwiebeln auf das Blech mit dem Knochen mischen und weitere 30 Minuten rösten.
2. Öl in einem hohen Topf mit dicken Boden erhitzen, Knochen und Gemüse vom Blech darin bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten weiter rösten. Den Bratenansatz auf dem Blech mit 400 ml heißes Wasser ablöschen und mit einem Pinsel gründlich lösen. Bratenansatz in einer Schüssel beiseite stellen. Tomatenmark unter die Knochen rühren und 30 Sekunden mitrösten. Mit der Hälfte vom Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Restlichen Rotwein zugeben und ebenfalls stark einkochen lassen.
3. Den Bratenansatz mit 4 l kaltem Wasser zu den Knochen geben und offen bei milder Hitze 1,5 Stunden leise köcheln lassen, dabei die Trübstoffe an der Oberfläche entfernen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Rosmarin, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder und Piment zugeben. Fond durch ein mit Mulltuch ausgelegtes feines Sieb in ein zweitem Topf gießen (ergibt ca. 1,8 l Fond).
4. Fond in einen Topf geben und bei milder Hitze auf 400 ml einkochen, eventuell leicht mit Salz würzen. Die in wenig Wasser angerührte Speisestärke in den kochenden Fond geben und damit binden. Sauce 2-3 Minuten leise köcheln, erst kurz vorm Servieren die Schokolade zugeben und schmelzen lassen.