

Fitschen am Dorfteich

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

REZEPT

von Manfred Fitschen



Rehrücken im Gewürz-Rotwein pochiert mit Wacholdersoße, Rosenkohlblättern und hausgemachten Spätzle · für 4 Personen

Zutaten Rehkeule

2 bis 2,5 Kg Rehkeule
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stange Lauch
150 g Sellerie
500 g Rosenkohl
1 Flasche Rotwein
150 g Tomatenmark
10 g Butter
10 g Mehl
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter

Zutaten Gewürz-Rotwein

1 l Rotwein
½ Orange
2 Anissterne
2 Zimtstangen
1 El Koriander
3 Pimentkörner
4–5 Nelken
2 Scharlotten
Pfeffer, Salz

Zutaten Spätzle

6 Eier
400g Mehl
2 El Wasser
1 El Öl
Salz, Pfeffer
Muskat

Vorbereitung Rehrücken und Zubereitung Soße:

Rehrücken auslösen – parieren. Knochen zerkleinern und anbraten, klein geschnittenes Gemüse hinzugeben und mitrösten. Alles tomatisieren und mehlen, dann 10 Minuten anrösten lassen, mit der halben Flasche Rotwein, Wasser und den Gewürzen auffüllen bis die Knochen vollständig bedeckt sind.

Nun 1 Stunde köcheln lassen, mit dem Rest Rotwein und Wasser auffüllen und weiterköcheln. Zum Schluss die Soße abschmecken und passieren. Zur besseren Bindung die Soße mit Butter unterziehen.

Rosenkohl waschen und putzen, die Blätter vom Strunk befreien und anschließend in Salzwasser blanchieren.

Zubereitung Rehkeule:

Alle Einlagen in eine Kasserolle geben und ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles gut abkühlen lassen und dann den Rehrücken 24 Stunden in der Gewürzlake ziehen lassen.

Rehkeule aus der Rotweinlake entnehmen. Die Gewürz-Rotweinlake für das Pochieren erwärmen, nach dem erwärmen Rehkeule wieder hinzugeben und bei 60°C ca. 20 Minuten garen. Rehkeule entnehmen und portionieren.

Zubereitung Spätzle:

Eier, Wasser, Salz, Öl, Muskat und Pfeffer verrühren. Danach das Mehl unterrühren. Den Teig 5 bis 10 Minuten schlagen bis er Blasen wirft. In reichlich kochendem Salzwasser abkochen und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Spätzle in ein Sieb geben.

Anrichten:

Rosenkohlblätter in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Portionierte Rehrücken auf dem Teller, zusammen mit den Rosenkohlblättern, anrichten und mit Maronen, gefüllten Birnen und Preiselbeeren garnieren.

Spätzle kurz in heißem Salzwasser erwärmen, in eine Beilagenschale geben und mit brauner Butter bestreichen.

Viel Spaß beim Nachkochen des Rezepts.