

# Rehrücken, rosa gebraten



## Zutaten für vier Personen:

Ein Rehrücken, ca. 1 kg  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Bestäuben

### für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel  
1 größere Karotte  
1 dünne Scheibe Sellerie  
1 Stück Lauch (optional)  
500 ml trockener Rotwein  
400 ml Wildfond  
kaltes Wasser nach Bedarf

### Gewürze für die Sauce:

10 Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren  
5 Pimentkörner  
1 Nelke  
1 Sternanis

2 Knoblauchzehen

### Fertigstellung der Sauce:

1 EL Speisestärke und/oder  
kalte Butter in Flocken

1. Silberhäute abziehen, Rücken und Filets auslösen.  
2. Knochen klein hacken. Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Knochen in einen Bräter geben und ca. 45 min im Ofen rösten.  
3. Gemüsezwiebel, Karotten und Sellerie putzen und grob schneiden. In wenig neutralem Öl goldbraun anrösten. Etwas später auch das Tomatenmark und beim Zuputzen des Rehrückens anfallende Abschnitte anrösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und den Rotwein fast ganz einreduzieren. Noch zweimal wiederholen. Jetzt die Knochen zugeben und mit Wildfond und kaltem Wasser auffüllen, bis die Knochen bedeckt sind. Aufkochen und

eine Stunde simmern lassen. Die Gewürze zugeben und eine weitere Std simmern. Durch ein feines Sieb abpassieren und die Brühe beiseite stellen.  
4. Rückenstücke eventuell teilen, je nach Größe. Leicht salzen, pfeffern und mit wenig Mehl bestäuben. Auf jeder Seite eine Minute in neutralem Öl anbraten. Im Backofen bei 130° fertig garen, ca. 10 min, die Kerntemperatur sollte ca. 54° sein. In Alufolie ruhen lassen, im ausgeschalteten Backofen bei offener Tür.  
5. Bratfett abgießen, falls nötig. Gewünschte Menge Brühe zugießen und auf etwa 1/3 einreduzieren. Nach Wahl mit kalt angerührter

Speisestärke binden und/oder kalte Butterflocken einrühren. Die Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

### Hinweise:

Ein anspruchsvolles (und teures) Gericht. Die Brühe bereitet man am besten schon am Vorabend zu. Das Fleisch muss vor dem Braten zimmerwarm sein. Beilagen: Serviettenknödel oder Spätzle, Rotkohl und Wildpreiselbeeren.

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 75 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Fleisch, Wild, Reh, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023