



## Wildes Kochen – Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

# Rehrücken á la Chef

## Zubereitung

Soße muss vor dem Fleisch zubereitet werden:

1. Schalotten, Möhren und Sellerie klein schneiden und in wenig Fett andünsten. 1 gestrichenen EL Puderzucker zugeben und karamellisieren. 1 EL Tomatenmark unterrühren und leicht anbraten. Mit Portugiesischem Likörwein 3x reduzieren.
2. Wild-Fond zusammen mit Rotwein aufgießen und den Soßenansatz mindestens auf die Hälfte reduzieren. 1-2 Zitronen- und Orangenschalenstreifen zugeben.
3. Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz Pfeffer und Wildgewürz abschmecken, mit Speisestärke binden.

## Rehrücken

1. Fett in der Pfanne erhitzen, Rehrücken von beiden Seiten anbraten.
2. Bratensaft aufgießen, Deckel aufsetzen und Rehrücken ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
3. Bratensaft aus der Pfanne in die bereits zubereitete Soße geben.
4. Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und in brauner Butter schwenken.
5. Zum Servieren den Rehrücken in Scheiben schneiden oder als Stück belassen und mit der Soße umgießen.

### Zutaten (für ca. 4 Personen):

- Rehrücken, ausgelöst, im Ganzen oder je Filet zwei Teilstücke schneiden
- 1 TL Bratensaft
- 1 EL braune Butter

### Für die Soße:

- 1-2 Schalotten
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Portugiesischer Likörwein
- 500 ml Wild-Fond
- 100 ml Rotwein
- Wildgewürz
- 1 TL Speisestärke
- Zitronen- und Orangenschalenstreifen

### Beilagen:

- Salat, Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln