

## Rehrücken mit Kräuterkruste

### WILDFOND ZUBEREITEN

1. Das brauchen Sie:

**1 kg frische Wildknochen, 1 Bund Suppengrün,**

**1 Zwiebel (ungeschält),**

**5 Stiele Thymian, 2 Lorbeerblätter und 5 El Öl zum Anbraten.**

2. Die Knochen in wenig Öl anrösten, Gemüse und Gewürze zugeben, mit Wasser auffüllen und 3-4 Stunden leise köcheln lassen.

3. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die Brühe durchlaufen lassen. So werden die Trübstoffe herausgefiltert.

4. Für einen extraklaren Fond kochen Sie die kalte Brühe noch einmal langsam mit angeschlagenem Eiweiß auf, bis sich Schaum absetzt.

Dann wieder durchs Sieb gießen.



### REHRÜCKEN MARINIEREN

Hirsch- oder Rehrücken werden besonders zart, wenn man sie am Vortag mit einer Kräutermarinade bestreicht. Damit nicht nur die Außenseiten gewürzt werden, schneiden Sie die Rückenfilets so vom Knochen, dass sie am äußersten Ende noch mit den Rippen verbunden bleiben, aber aufgeklappt werden können. Pinseln Sie die Filets rundherum mit Marinade ein und klappen sie wieder zu.

### REHRÜCKEN ZUBEREITEN

Das brauchen Sie:

**Für 4-6 Portionen: 2 Rehrücken (a 650 g, küchenfertig), Salz, Pfeffer,**

**40-50 g körniger Senf, 1 Bund Thymian, 20 Salbeiblätter, 3-4 Zweige Rosmarin,**

**1 Bund glatte Petersilie, 1-2 Knoblauchzehen,**

**abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 40 g Semmelbrösel,**

**6 El Olivenöl, 2 El Öl, 1 Zwiebel, 1 El Butter, 5-7 Wacholderbeeren (zerstoßen),**

**100 ml Wildfond, 400 ml Schlagsahne, 1 El Gin**

1. Rehrücken auf beiden Seiten des Rückgrats etwa 3 cm tief am Knochen entlang einschneiden.

Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.

2. Kräuter von den Stielen zupfen, zusammen mit Knoblauch fein hacken. Kräuter, Knoblauch, Zitronenschale, Semmelbrösel und 2 El Olivenöl mischen. Die Filets aufklappen, die Mischung gleichmäßig erst in die Einschnitte und dann auf die Filets streichen. Restliches Olivenöl über die Filets träufeln.

3. Backblech mit etwas Öl einpinseln. Rehrücken darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 15 Minuten bei 200 Grad) auf der 3. Schiene von unten 12-15 Minuten überbacken, dann 2 Minuten den Backofengrill dazuschalten. Rehrücken 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, das Fleisch vorsichtig von den Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

4. Zwiebel fein würfeln. Butter und restliches Öl erhitzen, Zwiebel und Wacholderbeeren andünsten. Mit Fond ablöschen und kräftig einkochen lassen. Sahne und Gin zugeben, cremig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneidstab pürieren. Die Sauce mit dem Rehrücken servieren.

**Dazu passt als Beilage Rotkohl und Rosenkohl und ein trockener Rotwein.**

Zubereitungszeit ohne Marinieren und Wildfond: ca. 45 Minuten