

# Rehrücken Baden-Baden

Wild

**Marinierzeit** 24-48 Stunden  
**Vorbereitungszeit:** 90 Minuten } 2½ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6 -8
Rehrücken	g	~ 1500
badischer Spätburgunder	ml	750
Zwiebel	St.	1
Wacholderbeeren	St.	8
Pfefferkörner weiß	St.	10
fetter Speck in Scheiben	St.	2-3
Wacholderbeeren	St.	5
Butter	g	60
Wildfond	ml	400
Crème fraîche / saurer Rahm	ml	400
Pfeffer, weiß und Salz		
Birnen	St.	4
Zitrone, Saft von	St.	1
Zimtstange	St.	1/2
Johannisbeergelee	EL	8

## Vorbereiten:

- 1. Marinade:** Zwiebel in feine Scheiben schneiden und mit Wacholderbeeren und Pfefferkörner zum Wein geben.
2. Rehrücken enthäuten und max. 2 Tage marinieren.
3. Herausnehmen (Marinade aufheben), abtrocknen und beiderseits des Rückenknöchens leicht einschneiden. Dahinein in zerdrückte Wacholderbeeren gewälzte

Speckstreifen legen. Restliche zerdrückte Wacholderbeeren mit grob gemahlenem Pfeffer mischen und damit den Rücken sparsam einreiben. **Eine Stunde stehen lassen.**

4. Birnen schälen, halbieren und entkernen. In einem Topf mit Wasser, Zitronensaft und Zimt zugedeckt bissfest gar ziehen lassen. Abkühlen lassen.

## Zubereitung:

1. Backofen auf 250° vorheizen. Rehrücken mit heißer Butter übergießen. In den Ofen schieben und Hitze auf 200° vermindern. Bratzeit ~ 45 Minuten (☞ ~ 30'/kg). Nach 20 Minuten salzen.
2. Rehrücken herausnehmen, Speckstreifen entfernen, warm stellen und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Bratfett abgießen, Bratensatz mit wenig Marinade lösen, Wildfond und Crème fraîche zufügen, sämig einkochen, abschmecken.
4. Fleisch vom Rücken lösen, schräg in dicke Scheiben schneiden und wieder auf den Rücken legen. Mit geleegefüllten Birnenhälften umlegen.

## Beilagen:

Spätzle (Zubereitungszeit ~40') + Pilzragout (~60') oder Kartoffel-Selleriepüree (~60'). Siehe dort.

Backofen	Grad	Leiste	Minuten
Unter- u. Oberhitze	250° + 200°	2. v. u.	45

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-042.DOC