

## Hauptgang zum herbstlichen Wildmenü 2018: Rosa Rehrücken mit Brezelknödel & Wurzelgemüse



### Aus dem Wald - Teil II

Den Rehrücken zum Hauptgang haben wir im "Schmeck den Süden"-Kochkurs bei gemütlichen 80°C zubereitet. Das Fleisch kam direkt vom Jäger, der gleichzeitig noch Metzger ist. Mit Kerntemperaturmesser klappt es am besten und das Fleisch wird super rosa. Ein Gedicht!

Hier die heutige Rezeptur für "**Rosa Rehrücken mit Brezelknödel & Wurzelgemüse**":

### Zutaten

#### Für 8 Personen:

- 1,5 kg Wildrücken am Stück
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Stengel Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- Öl zum Anbraten
- 250 g Weißbrotwürfel, getrocknet
- 125 g Brezelscheiben, getrocknet
- 385 ml Milch

- 50 g Petersilie, gehackt
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehen
- 25 g Butter
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 EL Mehl
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 1 kg Gemüse der Saison:
- (Kohlrabi, Sellerieknolle, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte)
- 4 EL Öl
- Etwas Zitronensaft oder Essig
- 2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- Salz und Pfeffer
- Kräuter der Saison (Thymian, Rosmarin)
- 5 EL Weißwein oder Zitronensaft
- Etwas Petersilie
- 1 TL Zucker

## Zubereitung

**Den Rehrücken** von Sehnen befreien (oder bereits vom Metzger sauber pariert kaufen). Das Fleisch bei Zimmertemperatur 30 Minuten liegen lassen.

Anschließend den Rücken außen salzen und mit Öl bestreichen.

Nun das Fleisch auf ein Backblech legen und mit Knoblauchscheiben, Thymian & Rosmarin belegen.

Danach unangebraten im Backofen bei 80°C (Umluft) ca. 40 Minuten vorgaren. **Tipp:** Als Kerntemperatur sollte in der Mitte des Fleisches 54°C erreicht werden. Dabei hilft ein Kerntemperaturfühler.

Vor dem Servieren das Fleisch auf einer vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen. Anrichten!

Die Rezeptur für eine unwiderstehliche Soße gibt es [hier](#).

**Für die Knödel** die Brotwürfel in einer Schüssel mit lauwarmer Milch übergießen. Ca. 15 Minuten einweichen lassen. Nicht rühren!

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel 2 Minuten anbraten. Beiseite stellen.

Eier, Petersilie, 1 EL Mehl und die Zwiebelmasse zu den Brotwürfeln geben und mit den Händen nur leicht verrühren – nicht kneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Aus der Masse 8-10 Knödel formen.

Die Knödel auf ein gebuttertes Blech setzen und im Dampfgarer bei 95°C ca. 25 Minuten dämpfen. Alternativ im Kochtopf in siedendem (nicht kochendem) gesalzenen Wasser 25 Minuten garen. Bis zum Servieren (im Dampf bei 72°C) warm halten.

**Gemüse** schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dicke Spalten schneiden. Den Knoblauch in der Schale lassen, nur halb einschneiden.

Das Gemüse in einer Schüssel mit Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf flach verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie, Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

