

Weihnachtsmenü 2020 – Hauptgang: Rehrücken im Schwarzwälder Speckmantel mit karamellisiertem Rosenkohl und Spätzle



Wild auf Wild...

Hier kommt der Hauptgang unseres Weihnachtsmenüs 2020. Ich habe dazu Rehrückenfilets von einem befreundeten Jäger bekommen. Den habe ich in hauchdünnen, aromatischen Speckscheiben eingewickelt. Eine köstliche Kombination ist das. Als Beilage habe ich mich für geschabte Spätzle entschieden. Nudeln, Kartoffeln oder Knödel passen allerdings genauso gut. Alles was schmeckt, passt.

Hier die Rezeptur für „Rehrücken im Schwarzwälder Speckmantel mit karamellisiertem Rosenkohl und Spätzle“:

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 800 g Rehrücken
- Etwas Öl zum Braten
- 300 g Pilze (nach Angebot, z.B. Kräutersaitlinge)
- 200-250 g hauchdünne Speckscheiben (z.B. Schwarzwälder Schinkenspeck)
- 600 g Rosenkohl, sauber geputzt
- 100 g Karotten, in 0,5 cm Scheiben geschnitten
- 3 EL Zucker, braun
- 25 g Butter
- 100 ml Rotwein

- 500 ml Wildfond
- 1-2 TL Speisestärke zum Binden
- Salz, Pfeffer, Wildgewürzmischung, Muskatnuss
- Extra: Spätzle, eingelegte Preiselbeeren und eventuell Rotkraut zum Servieren

Zubereitung

Den Rosenkohl halbieren. Dann in einer Pfanne mit Karottenscheiben und braunen Zucker bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten karamellisieren lassen. Mit 100 ml Gemüsebrühe angießen, Den Deckel aufsetzen und ca. 6-8 Minuten dünsten. Vor dem Servieren 25 g Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Wildfilets in 4 Portionen schneiden. Die Speckscheiben so übereinanderlappend auslegen, dass vier Speckmatten entstehen, in die die Filets eingewickelt werden können.

Die Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Wildgewürz würzen, dann einzeln in die Speckmatten einwickeln.

Das eingewickelte Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl auf allen Seiten anbraten (Tipp: zuletzt die Seite mit der Specknaht).

Das Fleisch in eine vorgewärmte, hitzestabile Schale geben und im Ofen bei 80°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15-25 Minuten nachziehen lassen.

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, danach in der gleichen Pfanne 3-4 Minuten rührend braten, salzen und pfeffern und zum Fleisch im Ofen geben.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Dann mit Wildfond angießen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke klumpenfrei mit 4 EL kaltem Wasser anrühren um damit die Soße zu binden.

Das Fleisch aus dem Ofen holen, eventuell aufschneiden und mit der Soße, den Pilzen und dem Rosenkohl auf Teller anrichten.

Tipp: Dazu schmecken Spätzle, eingelegte Preiselbeeren und Rotkraut.