



Rosa gebratener Rehrücken mit Pflaumensauce

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|--------|---------------------------|----------|-----------------|
| 4 kg | Rehrücken | 3 kg | Pastinaken |
| 500 g | Kartoffeln, mehlig | 750 g | Butter |
| 100 g | Perlzwiebeln | 5 Zweige | Thymian |
| 300 ml | Rotwein | 800 ml | Sahne |
| | Muskat | 2 kg | junge Möhren |
| 400 g | Karotten | 400 g | Sellerie |
| 250 g | Lauch | 200 g | Gemüsezwiebel |
| 150 g | getrocknete Pflaumen | 200 g | Pflaumenmus |
| 200 g | Tomatenmark | 4 | Wacholderbeeren |
| 4 | Piment | 6 | Lorbeerblätter |
| 1 L | Rotwein | 1,5 L | Wildfond |
| | Speisestärke zum Abbinden | 4 EL | Zucker |
| | Salz, Pfeffer | | |

Zubereitung

Zubereitung

1. Butter und Sahne mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und einreduzieren lassen.
2. Die Pastinaken und Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen.
3. Den Rehrücken vom Knochen auslösen, mit Wildgewürz würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Blech
4. legen.
5. Ofen auf 90°C Umluft vorheizen. Nun die Knochen zerkleinern und mit Karotten-, Zwiebel-, Sellerie- und Lauch Würfeln in der Pfanne scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten dann mit Rotwein deglacieren. Wacholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter hinzugeben und Wildfond zugeben. Soße langsam einreduzieren lassen.
6. Pastinaken und Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Sahne und Butter Reduktion dazugeben und zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Rehrücken in den Ofen schieben und auf eine Kerntemperatur von 55°C garen. Möhren schälen und mit etwas Butter und Zucker in der Pfanne glasieren bis sie weich sind.
8. Saucenansatz durch ein Sieb passieren und in einen Topf geben und aufkochen. Mit Speisestärke in die gewünschte Konsistenz bringen und mit Pflaumenmus, Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Getrocknete Pflaumen klein hacken und mit in die Soße geben.
- .0. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen und tranchieren.
- .1. Mit Püree, Soße und Möhren anrichten und mit Silberzwiebeln und frischem Thymian garnieren.