



KUCHLER



Rehrücken am Stück

Zubereitungszeit Personen

90 min

2

ZUTATEN

1Stk	Rehrücken
200gr	Steinpilze
600gr	Butter
1kg	Wurzelgemüse
3Stk	Schalotten
1Stk.	Knoblauch
1B.	Rosmarin
1B.	Thymian
1Lt	Kalbsfond-dunkel
150gr.	Kalbsfond- hell
100gr.	Entenleber
	Rotwein
	Madeira
	Portwein

ZUBEREITUNG

Rehrücken wie im Video zuputzen und präparieren. Kann gut mit Klarsichtfolie im Kühlschrank bis zum nächsten Tag liegen bleiben.

Die Filets und der zweite Teil vom Rücken kann man auch gut einfrieren.

In einer Pfanne mit Bratbutter scharf anbraten. 12-15min bei 150 Grad bei trockener Hitze auf der mittleren Rille im Ofen abschieben (Kerntemperatur soll 58°Grad sein). Rehrücken anschliessend min. 10 min abstehen lassen.

Die Sauce (am besten einen Tag vorher machen)

Knochen in einer Grossen Pfanne anbraten. Wurzelgemüse begeben. Ca. 300gr. Butter begeben und mit gewünschten Gewürzen mitrösten. Bis die Butter richtig schaumig ist Rosmarin und Thymian begeben. Anschliessend die Butter ablehren und das Fleisch, Gemüse und Gewürze zurück in die Pfanne geben. Etwas Tomatenpüree dazu und mitdünsten.

Mit Rotwein, Madeira und Portwein ablöschen. Aufkochen und ca. 30min köcheln lassen mit Deckel. Dunkler Kalbsfond dazu geben und weitere Stunde kochen lassen. Abpassieren und runter Reduzieren bis zur gewünschten dicke.

Steinpilze grob zusammen schneiden mit Schalottenwürfel in viel Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch dazu geben.
In der Zwischenzeit den abgestandenen Rehrücken auslösen und kurz zu den Steinpilzen in die Pfanne geben.

Rehrücken rausnehmen und aufschneiden.
kleiner Schuss Essig zu den Pilzen (Balsamico)
Mit den Steinpilzen anrichten.
etwas Sauce rundherum geben.

Entenleber in einer ganz heissen Pfanne scharfen anbraten.
Nachher würzen.
Auf den Rehrücken geben.

En guete