

Rehrücken

MIT PIKANTEM ROTKOHL UND WILDSAUCE



Zutaten für 4 Personen:

750 g	Rotkohl, geputzt, in feine Streifen gehobelt
2	Zwiebeln, fein gehackt
2 EL	Butterschmalz
6 EL	Butter (davon 2 EL gut gekühlt)
2	Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
je 1 Prise	gemahlener Zimt, Koriander und Piment
3–4 EL	Rotwein-Essig
200 ml	Rotwein
300 g	kleine Steinpilze
500 g	ausgelöster Rehrücken
1	Zweig frischer Rosmarin
2 EL	Öl
1	Schalotte, fein gewürfelt
1 EL	glatte Petersilie, gehackt
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Glas	Wild Fond, 200 ml
1 Beutel	Sauce pour Wild
1 Flasche	Cumberland Sauce

Zubereitung:

Das Schmalz und 1 EL Butter in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Rotkohlstreifen darin anschmoren, mit Salz, Pfeffer, Gewürzen, Cumberland Sauce und Essig würzen. 100 ml Rotwein angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45–60 Minuten schmoren. Öfter vorsichtig umrühren.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Rehrücken trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer gut würzen. Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten und den Rosmarin dazugeben. Anschließend Fleisch und Kräuter in Alufolie wickeln und im heißen Backofen gar ziehen lassen, je nach

Geschmack von rosé bis durch. Schalottenwürfel im Bratfett glasig dünsten, mit 100 ml Rotwein und Wild Fond ablöschen und bei starker Hitze um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen. Sauce pour Wild einrühren, kurz aufkochen und anschließend die kalte Butter unter die Sauce schlagen.

2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterschwenken.

Den fertigen Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Cumberland Sauce abschmecken. Den Rehrücken aus der Folie nehmen, in Tranchen schneiden und mit Sauce, Rotkohl, Pilzen und etwas Cumberland Sauce anrichten. Als Beilage z. B. Spätzle dazu reichen.