

Suppe gebratener Rehrücken auf Rotweinschalottengemüse

Zutaten : 1 ganzer Rehrücken mit Knochen
300g Schalotten
0,2l Rotwein, Preiselbeeren
Wildgewürze, Wacholder, Lorbeer, Majoran
Salz, Pfeffer, Zucker,
Mehlschwitze od. Soßenbinder, Schmalz, Öl
Rostgemüse

Zubereitung :

1. Den Rehrücken komplett ausbläsen, die Knochen klein hacken und die Rehfleets abspannen.
2. Von den Knochen und Sehnen wird eine Soße angesetzt. Knochen und Sehnen mit etwas Fett oder Öl anbraten. Wenn die Farbe bekommen haben, etwas Rostgemüse hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Alles mit Wasser auffüllen. Gewürze hinzutun. Wenn möglich, den Soßenansatz über Nacht ziehen lassen.

3. Die Schalotten schälen und in einem Topf mit Öl anbraten. Mit Zucker bestäuben und ein wenig karamellisieren; den Rest mit Rotwein ablöschen.
4. Den Soßenansatz durch ein Spitzsieb oder Tuch auf die Schalotten passieren. Dann kräftig durchkochen lassen. Sind die Schalotten weichgekocht, den Soßenfond mit etwas Mehlschwitze (oder Binden) andicken.
5. Das Rotweinschalottengemüse mit Salz, Pfeffer, Wildgewürzen und reichlich Preiselbeeren abschmecken.
6. Jetzt nimmt man den Rehrücken (soviel benötigt wird) brät in einer heißen Pfanne mit Öl oder Schmalz scharf von beiden Seiten an. Das Fleisch muß nur noch wenige Minuten zehren.
7. Man richtet man das Rotweinschalottengemüse zusammen mit dem Rehrücken in ca 2-2,5 cm. Stücke geschnitten auf einem Teller an.

Guten Appetit

H. Dehling
J. Wesseling
G. S.