



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 81	September	2009
Rehrücken in südlichem Kleid		

## ZUTATEN: für 8 Personen

3 kg Rehrücken, dressiert  
20 Wachholderbeeren, zerdrückt  
8 Pfefferkörner, zerdrückt  
2 EL Rosmarin, gehackt  
8 Abrieb von einer Orange  
2 EL Olivenöl  
4 EL Erdnussöl zum Braten  
2 Blutorange, in feine Schnitze  
geschnitten  
12 Knoblauchzehen  
8 Wildfeigen, halbiert und getrocknet  
Spitzen von 1 Trevisano veronese  
Spitzen von 2 Brüsseler  
4 dl Wildsauce  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
Fleur de Sel  
Chilipulver  
2 Teelöffel Honig

## Zubereitung

1. Sämtliche Gewürze und Öl im Mörser zu Marinade mischen. Rehrücken mit Marinade einreiben und über Nacht einziehen lassen.
2. Ofen auf 220 °C vorwärmen. Bratpfanne oder Bräter mit richtiger Grösse auf Kochfeld erhitzen. Öl erwärmen und den Rücken beidseitig kurz anbraten, so schliessen sich die Poren. Rücken auf die Knochen drehen, im vorgewärmten Ofen ca. 15 Min. braten, bis auf dem Rückenfleisch leicht Blut ausperlt. Fragen Sie Ihren Metzgermeister bezüglich der idealen Zeit. Rücken danach auf Blech bei Raumtemperatur abstehen lassen.
3. Geschnittene Früchte und Gemüse in Bräter geben und 10 Min. rösten. Mit 1 dl Wildsauce und Balsamicoessig ablöschen, mit Gewürzen und Honig abrunden.
4. Rehrücken nochmals in Bräter legen und kurz nachbraten, ca. 5 Minuten. Rücken auf eine vorgewärmte Platte legen und mit der geschmorten Beilage garnieren.
5. Übrig gebliebene Sauce in Sauteuse geben und mit restlicher Wildsauce kurz aufkochen. In einer Sauciere mit dem Rehrücken servieren. Den Rehrücken am Tisch präsentieren und tranchieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**