

TREUDELBERGER REHRÜCKEN MIT GLASIERTEN ÄPFELN



Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten:

1,5 kg Rehrücken mit Knochen
1 TL Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
5 EL KALTE Butter
2 Knoblauchzehen
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
2 kleine säuerliche Äpfel
1 Zitrone
1 El Johannisbeergelee
1/8 l Rotwein
400 ml Wildfond, Gemüsebrühe oder Kalbsglace/Jus
100 ml Calvados
4 El Preiselbeeren

Zubereitung:

Wiegen Sie alle Zutaten ab und heizen den Backofen auf 200 Grad vor.
Danach müssen Sie die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Als nächstes müssen Sie den Rehrücken links und rechts eng an der Wirbelsäule mit einem scharfen Messer ca. 2cm tief einschneiden

Dann müssen die Wacholderbeeren klein mahlen und den Rehrücken mit Wacholder, Salz und Pfeffer würzen/einreiben

Geben Sie 2 EL Butter in eine Pfanne und braten Sie den Rehrücken mit der Fleischigen Rückseite erst 5 Minuten auf einer Seite und 5 Minuten auf der anderen Seite goldbraun an.

In der zwischen Zeit Knoblauch wie Wacholder klein hacken oder quetschen, Äpfel halbieren und das Kerngehäuse mit einen Kugelausstecher entfernen.

Jetzt den Rehrücken wenden, Knoblauch, Thymian und ein weitere Löffel Butter dazu geben.

Nun auch die Äpfel für 4 Minuten mit in die Pfanne geben, nach jeweils 5 Minuten Bratzeit den Rehrücken und die Äpfel aus der Pfanne holen.

TREUDELBERGER REHRÜCKEN MIT GLASIERTEN ÄPFELN



Anschließend den Rehrücken für 13 Minuten bei 200 Grad in den Ofen für die Garstufe medium und 20 Minuten geben.

Jetzt den Rehrücken nach dem Ofen leicht mit Alufolie abdecken und 3 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit die Pfanne mit Butter/Thymian/Wacholder erhitzt mit Rotwein ablöschen, mit eines Ihrer Fonds aufgießen 1/3 bei starker Hitze einreduzieren lassen. Mit einem Löffel den Bratensatz lösen.

Dann den Rehrücken entlang des Knochens mit einem großen Messer lösen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte mit den Äpfeln präsentieren.

Guten Appetit!

Ihr Tim Woitaske - Küchendirektor