

Rehrücken mit fruchtiger Apfelsauce

Der Rehrücken ist bekanntlich die Königsdisziplin der Wildgerichte. Mit ein paar Zutaten kann man im Handumdrehen wahrhaft königlich speisen.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ kg Rehrücken küchenfertig vom Knochen gelöst
- 1 Schuss Öl
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 – 4 Wachholderbeeren
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 gehäuften TL Mehl
- Johannisbeergelee
- 80 ml Sahne
- 120 ml Apfelsaft

1. Wachholderbeeren zerdrücken, Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Rosmarin und Wachholder mit etwas Pfeffer mischen. Das Fleisch damit beidseitig würzen. Den Backofen auf 100 ° C vorheizen.
2. Butter mit einem Schuss Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken kurz scharf anbraten, dabei salzen. Den Rehrücken mit Johannisbeergelee von beiden Seiten bestreichen und in eine hitzebeständige Form auf den Rost in den Backofen stellen und 30 min niedrigtemperaturig nachgaren lassen (kräftigere Rücken ggf. auch 40 min garen lassen).
3. Die Pfanne mit Apfelsaft ablöschen und die Sahne hinzugeben. Etwas Sauce entnehmen und mit 1 TL Mehl anrühren und wieder in die Pfanne zurückgeben. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach 30 min die aus dem Fleisch ausgetretene Flüssigkeit entnehmen und in die Sauce einrühren.
4. Das Fleisch aufschneiden und servieren.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!