

Rehrücken in Honigsauce

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

1 mittelgroße Rehrücken am Knochen
4 EL Öl
300 g Suppengemüse
(Möhren, Lauch und Sellerie)
1 Schalotte
1 Speckschwarte (ca. 150 g)
1 EL Pfefferkörner

6 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 Bund Thymian
150 ml Rotwein
2 EL Honig
Salz
Pfeffer
1 TL Speisestärke

Den Rehrücken auslösen und sauber parieren und in vier gleich große Portionen schneiden. Die Abschnitte zur Seite legen. Die Knochen klein hacken. Das Suppengemüse und die Schalotte in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl heiß werden lassen und die Knochen und die Fleischabschnitte darin kräftig anrösten lassen. Anschließend das Suppengemüse und die Schalotte hinzugeben. Den Speck in große Scheiben schneiden und zusammen mit den Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und den Thymianstängeln (einen Stängel davon beiseitelegen) zu den Knochen geben. Mit Wasser auffüllen, so dass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zwei Stunden köcheln lassen. Etwas Rotwein hinzugeben und den Bratensatz vom Boden lösen. Anschließend alles durch ein Sieb geben und die verbliebene Flüssigkeit mit dem restlichen Rotwein einkochen lassen. Den Rehwildjuz

mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Den Thymianzweig dazugeben. Soße abschmecken und mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke binden. Soße vom Herd nehmen.

Backofen auf 100 °C vorheizen. 2 EL Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die vorbereiteten Rehrückenfilets in die Pfanne geben und kurz anbraten lassen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pfanne mit den Filets in den Backofen schieben und für 10 Minuten darin garen lassen. Anschließend die Filets in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.

Die Soße noch einmal heiß werden lassen, Thymianzweig entfernen und auf den Tellern verteilen. Die Filets anrichten. Dazu schmecken Schupfnudeln und Wirsing.

