

Zutaten für 4-5 Personen

1.5 kg Rehrücken, mit Knochen
300 g Röstgemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie, alles fein geschnitten)
50 g Tomatenmark
5 dl Rotwein
1 dl Wasser
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
10 Wachholderbeeren
2 Nelken
Salz und Pfeffer
1 TL Maizena
Butter

300 g Blätterteig
150 g frische Waldpilze
1 Zwiebel, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
3 Zweige Kerbel
2 Zweige Petersilie
1 kleiner Bund Schnittlauch

Für die Beilage:
500 g Rosenkohl
50 g Speckwürfel
1 Zwiebel, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
etwas Muskanuss
20 g Butter

Rehrücken im Blätterteig

Wird das Fleisch im Blätterteig serviert, brauchen Sie als Beilage nur noch ein leichtes Gemüse.

Ein Rezept von Sternekoch Ulrich Heldmann

Rehrücken auslösen. Gemüse und Tomatenmark in einen grossen Topf geben, mit etwas Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, die Kräuter dazugeben und zwei bis drei Stunden köcheln.

Sauce durch ein Sieb gießen, auf 4 dl einreduzieren, mit Mondamin binden. Mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und ausstechen. Pilze putzen, waschen, anbraten und klein hacken. Zwiebeln in Butter anschwitzen und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Kräuter zugeben.

Den Hirschrücken in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten vorsichtig anbraten und mit der Pilzmasse in Blätterteig einpacken. Im Backofen zirka zehn Minuten bei 200° Grad backen.

Für die Beilage Rosenkohl putzen und zu Blättern zupfen. Die Blätter in Salzwasser abkochen. Speck in Butter anschwitzen, Zwiebelwürfel hinzugeben, Rosenblätter hinzugeben. Abschmecken.

Rosenkohl anrichten, Medaillon darauf legen, mit Sauce beträufeln.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, harmonischer Rotwein aus der Toscana oder Süditalien oder ein kräftiger Spanischer Tempranillo.

Aus unserem Sortiment:

Logo Nove, Rosso Montalcino, Toscana
Vigna Pedale, Castel del Monte
Rajamagra, Taurasi
Museum Reserva, Cigales
Gresa Expressio, Empordà