Rehrücken in Pfifferling-Sahne

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (6 Personen)

» 1,7kg Rehrücken
» Salz & Pfeffer
» 6 Scheiben Frühstücksspeck
» 400ml Wildfond
» 250ml Schlagsahne
» 1 Glas Pfifferlinge
» 2-3 EL Soßenbinder
» 1/2l Weißwein
» 8 Pfefferkörner
» 1 Zimt-Stange(n)
» 6 Birne(n)
» 125g Dattel(n)
» 1 Glas Preiselbeeren

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Rehrücken von Sehnen befreien. Dann pfeffern und mit den Speckscheiben belegen. In der Fettpfanne des Ofens etwa 10min braten.

2. Temperatur des Ofens auf 200°C herunterschalten. Die Speckscheiben vom Rehrücken abnehmen und den Wildfond angießen. Alles 25-30min im Ofen braten lassen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

3. Den Bratenfond in eine Kasserolle gießen und mit der Schlagsahne aufkochen. Die abgetropften Pilze aus dem Glas dazugeben. Mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Weißwein mit den Pfefferkörnern und der Zimtstange aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. 5min im Weinsud dünsten. Aus dem Sud nehmen und warm stellen.

5. Den Sud stark einkochen. Die Zimtstange und die Pfefferkörner entfernen.Die Datteln in kleine Stücke schneiden. In den Sud geben und etwa 5min köcheln lassen. Die Preiselbeeren zufügen. Die Birnen mit der Mischung füllen. Das Fleisch auf eine Platte geben, mit einem scharfen Messer längs des Mittelknochens einritzen und vom Knochen lösen. In Scheiben schneiden. Den Rehrücken mit den gefüllten Birnen und der Pilzsoße servieren. Dazu passen Spätzle.

Nährwerte: ca. 750kcal pro Portion

angelegt am: 09.03.2005 Rezept-Nr: 1646
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke