

Rehrücken mit Schupfnudeln und Lebkuchensauce



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 60 min + Schupfnudeln + blanchierte Wirsingblättchen

Zutaten:

Rehplätzchen (35 min):

350 g Rehrücken (o.Kn.)

1 El Wildgewürz

Salz

1 El Olivenöl

Schupfnudeln (60 min, kann vorbereitet werden):

300 g mehligkochende Kartoffeln

25 g weiche Butter (1)

1 Eigelb

50 g Mehl

Salz + Pfeffer

Muskatnuss

25 g Butter (2)

Lebkuchensauce (15 min):

50 ml Portwein

300 ml kräftiger Rehfond

50 g Pain d'épices, in Würfelchen geschnitten

1 El Himbeeressig

Salz + Pfeffer

evtl. etwas kalte Butter zum Einschwenken

Wirsingblättchen, blanchiert + erwärmt

Steinpilze, gebraten

Datteln, leicht erwärmt

Walnüsse, leicht erwärmt

Senffrüchte, leicht erwärmt

Zubereitung:

1 Stunde vor dem Essen Backofen auf 100° vorheizen, Teller und eine Form für das Fleisch hineinstellen.

Zuerst die Schupfnudeln zubereiten: Die Kartoffeln in der Schale weichkochen, noch heiss schälen, durch die Presse drücken und auskühlen lassen. 25 g Butter (1) untermischen und das Eigelb einarbeiten. Das Mehl und die Gewürze einkneten und die Masse zu einer glatten Kugel formen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Stücke des Kartoffelteigs zu einer langen Rolle formen, 3-4 cm lange Stückchen abschneiden und diese mit den Handflächen zu Schupfnudeln (mit spitz zulaufenden Enden) formen. Auf ein bemehltes Handtuch legen (ca. 40 Stück).

Salzwasser erhitzen und die Schupfnudeln einzeln hineinlegen. Bei siedender Hitze 3 min garen, mit dem Schaumlöffel herausheben. Bis hierhin kann etwas früher schon vorbereitet werden.

15 min vor dem Servieren 25 g Butter (2) in einer Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln hineingeben und leicht goldbraun braten.

Für das Rehfilet Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Rehrückenfilet mit der Wildgewürzmischung einreiben und im heissen Öl rundherum anbraten (8 min). In die Form im Backofen geben und 23 min nachziehen lassen.

Die Sauce zubereiten:

Den Portwein auf die Hälfte einkochen, den Rehfond und die Lebkuchenwürfelchen dazugeben und 3 min durchkochen. Mit dem Stabmixer pürieren, Himbeeressig einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce ist recht dickflüssig. Nach Bedarf kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und quer in Plätzchen schneiden. Bratensaft zur Sauce geben. Auf den heissen Tellern erst drei Löffel Lebkuchensauce verteilen, die Rehrückenmedaillons hineinsetzen.

Die Beilagen:

Schupfnudeln, Wirsingblättchen, Steinpilze, Datteln, Walnüsse und Senffrüchte, kurz gebratene Steinpilze, alles andere in einer grossen Pfanne erwärmt.