

Rehrücken in Rahmsauce

(6 Personen)

1	Rehrücken von etwa 1.800g
1 ¼ l	saure Sahne
20	Wacholderbeeren
1	Zweig Thymian
3	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer
50g	Speck, fein gewürfelt
1 El	Olivenöl
150 ml	trockener Weißwein
2	Schalotten
50g	Bleichsellerie
½ l	Schlagsahne
1 El	Johannisbeergelee
etwas	Zitronensaft

Den Rehrücken mit 1 Liter saurer Sahne übergießen, Wacholderbeeren etwas zerdrücken, Thymian, Nelken und Lorbeerblätter dazu geben. Den Rücken zwei Tage marinieren, dabei öfter einmal wenden.

Den Rücken aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, dann salzen und pfeffern. In einem Bräter die Speckwürfel in Öl auslassen, den Rücken kurz anbraten und wieder heraus nehmen. Das Fett abgießen, den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und das Ganze einreduzieren lassen. Die gewürfelten Schalotten und den Bleichsellerie mit den Gewürzen aus der Marinade und der Schlagsahne in den Bräter geben, aufkochen, abschmecken und den Rücken mit der Fleischseite nach unten in den Bräter legen. Das Ganze für etwa 25 Min. in den auf 175°C vorgeheizten Backofen stellen. Den Rehrücken nach 10 Min. wenden, die Sauce darf nur leicht köcheln.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Rücken auf einer Platte im Ofen warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, etwas einkochen lassen, mit dem Rest der sauren Sahne verrühren. Mit Johannisbeergelee und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Mit gefüllten Pfirsichen oder Birnen garnieren.

Beilage: Kartoffelkroketten, Rosenkohl

Christiane Gätje, Langwedelmoor

