

Rehrücken

- 1,2 kg Rehrücken
- 1/2 l Rotwein (trocken)
- 15 Wacholderbeeren (zerdrückt)
- 20 Pfefferkörner
- ½ TL Thymian
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 Zimtstange (ca. 5-6 cm)
- 1 Stck. Ingwerwurzel (ca. 5 cm), in Scheiben geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 75 g geräucherter Speck
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Becher Sahne (200 g)

Den Rehrücken enthäuten und am Rückenknöchel beidseitig ca. ½ cm tief einschneiden. Für die Marinade Rotwein mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Thymian, Nelken, Lorbeerblättern, Preiselbeeren, halbiertes Zimtstange, Ingwerscheibchen und Pflanzenöl mischen.

Den Rehrücken in einen Tiefkühlbeutel legen, die Marinade darüber gießen und den Beutel dicht verschließen. Mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, gelegentlich wenden.

Am nächsten Tag den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Speck würfeln und in einem großen Bräter ausbraten. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen und trockentupfen, die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Die Butter zum Speck geben und schmelzen lassen, den Rücken damit begießen, pfeffern und salzen und im Bräter 35-40 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten, etwas geöffneten Ofen warm stellen.

Den Bräter auf den Herd setzen und etwa ¼ l Marinade schnell einkochen lassen, dann die Sahne zugießen und zu einer leicht gebundenen Sauce einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Rehrücken servieren.

