

Bioleks: Weihnachtlicher Rehrücken

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-weihnachtlicher-rehruecken/

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2kg Rehrücken
- 1/2 Liter trockener Rotwein
- 15 zerdrückte Wacholderbeeren
- 20 Pfefferkörner
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange, ca. 5-6cm
- 1 Stück Ingwerwurzel, ca. 5cm in Scheiben geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 75g geräucherter Speck in dünnen Scheiben
- 50g Butter
- 1 Becher Sahne, 200g
- gemahlener Zimt
- gemahlene Nelken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Rehrücken enthäuten und entlang des Rückenknöchens links und rechts ca. 1/2cm tief einschneiden.

Für die Marinade den Wein mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Thymian, Nelken, Lorbeerblättern, Preiselbeeren, durchgebrochener Zimtstange, Ingwerscheiben und Pflanzenöl mischen. Den Rehrücken in einen Gefrierbeutel legen, die Marinade darüber gießen, den Beutel dicht verschließen und alles mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Dabei gelegentlich wenden.

Am nächsten Tage den Backofen auf 230°C vorheizen und einen passend großen Bräter darin erwärmen. Den heißen Bräter aus dem Backofen nehmen. Die Speckscheiben hineinlegen und die Butter darin schmelzen lassen.

Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Den Rehrücken in der geschmolzenen Butter wenden, salzen, pfeffern und im Bräter in den Backofen schieben. Dort für 20-25 Minuten braten und immer wieder

mit dem Bratfett übergießen.

Von der Marinade ca. 1/4 Liter einkochen lassen. Die Sahne dazu und alles zu einer leicht gebundenen Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Zimt und Nelke abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch mit einem Löffel aus dem Knochen lösen und mit der Sauce servieren. Sollte das Fleisch zu rosa sein, kann es zum Nachziehen in die Sauce gegeben werden.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 20.12.1996

Prominenter Gast: Emil Steinberger