

Eifler Rehrücken im Kräutermantel an Rotwein-Holundersoße

Für vier Personen:

670 g Rehrücken
Olivenöl
7 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
70 g Butter

Kräutermantel:
200 g Paniermehl
200 ml Olivenöl
diverse Kräuter (Thymian,
Rosmarin, glatte Petersilie)

Brühe:
3 EL Öl
je 1 Zwiebel, Lauchstange,
je 1 Möhre, Knoblauchzehe
20 g Knollensellerie
500 g Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 TL Thymian, getrocknet
35 g Schinken, gewürfelt
je 1 TL Pfefferkörner, Wacholderbeeren
350 ml trockener Rotwein

Soße:
1 TL Senf
350 ml Holundersaft
Crema di Balsamico
Salz, Pfeffer
kalte Butterstücke

- für den Fond alle Knochen und Fleischreste in etwas Olivenöl im Bratentopf bräunen
- mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen
- die Zwiebel halbieren, das restliche Gemüse würfeln und mit den Schinkenwürfeln ebenfalls in Olivenöl anrösten
- alles in einen Topf geben, kaltes Wasser dazugießen
- die Gewürze hinzugeben und alles vier bis fünf Stunden köcheln lassen
- die Knochen-, Fleisch- und Gemüseteile entsorgen und die Flüssigkeit in einen anderen Topf umfüllen
- den Fond bei großer Hitze einköcheln lassen
- die Fettschicht an der Oberseite des Fonds abnehmen
- 1 TL Senf einrühren, pfeffern, salzen und mit Holundersaft und Crema di Balsamico abschmecken
- mit kalten Butterstücken binden

- den Backofen mit Rost auf 120°C vorheizen
- den Rehrücken mit einer Mischung aus Olivenöl, zerdrückten Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben und den Kräutermantel auflegen
- den Bräter auf der Kochstelle bei niedriger Stufe erwärmen, den Rehrücken hineinlegen und im Backofen für 35 Minuten rosa garen lassen

Karamellierte bunte Urmöhren

1 kg Baby-Möhren (bunt)	200 ml Rotwein
2 EL Olivenöl	Balsamico
2 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

- die Möhren schälen und putzen
- im heißen Olivenöl anschwitzen und mit dem Zucker bestreuen
- karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen
- unter gelegentlichem Rühren ca. fünf Minuten garköcheln lassen
- mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Hausgemachte Knöpfle

400 g Mehl
 4 Eier
 1 TL Salz
 ca. 220 ml kaltes Wasser

- das Mehl in eine Schüssel geben
- Eier, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel unterschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zäh vom Löffel fließt
- in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen
- den Teig portionsweise durch eine Spätzlereibe streichen
- sobald die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig
- mit der Schaumkelle herausnehmen, kurz über dem Topf abtropfen lassen und in eine Schüssel geben