



Unsere Chefin empfiehlt:

Muxaller Rehrücken

Zutaten:

1 Rehrücken
1 mittelgroße Zwiebel
50 g Knollensellerie
1 Möhre
3 EL Speiseöl
5 Wacholderbeeren
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2-3 Williamsbirnen
200 ml lieblicher Weißwein
Saft von 1 Zitrone
200 ml trockener Rotwein
250-300 ml Schlagsahne
2 EL Preiselbeerkompott
150 g Preiselbeerkompott

Bratzeit:

Ober-/Unterhitze: 200-220 Grad Celsius
Heißluft 180-200 Grad Celsius
Gas: etwa Stufe 4
Bratzeit: 35-50 Minuten

Zubereitung:

Rehrücken unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und eventuell enthäuten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sellerie und Möhren putzen, schälen, waschen und würfen.

Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Gemüsewürfel, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben. Den Bräter auf dem Rost in den Ofen schieben.

Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Weißwein und Zitronensaft etwa 10 Minuten dünsten.

Fleisch aus dem Bräter nehmen. Vor dem Servieren abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse durch ein Sieb streichen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Gemüsepüree dazugeben, Sahne angießen. 2 EL Preiselbeerkompott dazugeben, einkochen lassen und abschmecken.

Das Fleisch vom Knochengerüst lösen, in Scheiben schneiden und wieder auf das Knochengerüst legen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Birnenhälften mit Preiselbeerkompott füllen und um den Rehrücken herum legen. Die Sauce getrennt dazu reichen