

Weihnachtsbacken Rezepte

Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl Kartoffelpüree

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Backen

Rehrücken:

1/2	Rehrücken am Knochen (ca. - 800-900 g)	1	Thymianzweig
	Schmorgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln)	1	Rosmarinzweig
		1	Tannenzweigle - (Schwarzwälder)
1/4 Liter	Wildfond	250 g	Pfifferlinge
0,40 Liter	Rotwein	1	Knoblauchzehe
1	Schuss Portwein	1/2 Bund	Petersilie, gehackt
	einige Wacholderbeeren		Salz, Pfeffer
1	Lorbeerblatt		

Wirsing:

1/2	Kopf Wirsing		etwas Weisswein
50 g	Speck	150 g	Sahne oder Schmand
2 kleine	Zwiebeln, gewürfelt		Salz, Pfeffer
1/4 Liter	Gemüsefond		etwas Safran

Blumenkohl-Kartoffelpüree:

1	mittelgrosser Blumenkohl		Salz, Pfeffer
250 g	Kartoffeln		Muskatnuss Erd",
100 g	Butter		
100 ml	Milch		"Weihnachtsmenu 2012"

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer, geriebenen Wacholderbeeren würzen und im Bräter heiß anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und das Schmorgemüse kurz anbraten. Den Rehrücken auf das Schmorgemüse setzen und den Bräter für 12 Minuten bei 220°C in den Ofen schieben. Anschließend den Rehrücken herausnehmen und in Alufolie einpacken, damit er warm bleibt und sich der Bratensaft im Fleisch verteilen kann. Währenddessen das Schmorgemüse auf dem Herd mit Rotwein, Wildfond und Portwein auffüllen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken; Tannenzweig, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und etwas Knoblauch beigegeben. Etwa 15 Minuten einkochen lassen und danach die Sauce durch ein Sieb passieren. In einer separaten Pfanne die frischen Pfifferlinge in Butterschmalz braten und die gehackte Petersilie dazugeben. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Wirsing, dem Kartoffelpüree und den Pfifferlingen servieren.

Wirsing: Den Wirsing vierteln, kurz blanchieren, dann vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln mit gehacktem Speck andünsten, den Wirsing dazugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, 15 Minuten köcheln lassen.

Blumenkohl-Kartoffelpüree: Blumenkohlröschen und gewürfelte Kartoffeln jeweils weich kochen. Beides durch die Kartoffelpresse drücken, mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig mit dem Rührbesen durchmengen.