

---

## Rehrücken an Rotweinsauce mit Orangen-Thymian-Talern und bunter Vielfalt

4 Personen

### Rehrücken

600 g Rehrücken ausgelöst und pariert  
Butterschmalz zum Kurzbraten  
Salz, Pfeffer

### Rotweinsauce:

2 Stk. Scharlotten  
¼ l Rotwein  
4 Stk. Thymianzweige  
¼ l Wildfond oder Rindsuppe  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Mehlbutter  
2 EL Preiselbeer- oder Ribiselgelee

- Für die Mehlbutter zum Binden – Mehl und Butter verkneten und tiefkühlen
- Die Scharlotten fein würfeln und mit dem Rotwein in einem Topf einreduzieren lassen
- Zwei Thymianzweige ungefähr 5 Minuten mitziehen lassen
- Den Wildfond zugeben und noch einmal um die Hälfte einreduzieren lassen.
- Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen
- Rehrücken scharf auf allen Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern und
- in einer Form und im Rohr bei 160 °C ca. 10 min fertiggaren
- Bratenrückstand mit etwas Fond lösen und zur Rotweinsauce geben
- Die Rotweinsauce mit Preiselbeergelee verfeinern, kurz aufkochen lassen, abseihen, dann abschmecken
- Mit der Mehl-Butter-Kugel in die Sauce binden
- Den Rehrücken schräg aufschneiden und sofort anrichten. Die Sauce nappieren (überziehen).

### Orangen-Thymian-Taler:

- 2 Tassen Wasser
- 1 Tasse Milch
- Schalen einer halben Bioorange
- Polenta nach Bedarf (ca. die Hälfte der Flüssigkeit)
- Je 1 Kfl. Thymian, 2 Kfl. Salz, 1 Msp. Pfeffer, 1 Msp. Muskat
- Etwas Mehl zum Mehlieren
- Öl und Butter zum Braten

Gesalzenes Wasser-Milch-Gemisch kochen mit Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat und Orangenschalen würzen, dann abseihen. Anschließend die Polenta einrühren. Masse etwas auskühlen lassen, dann zu Talern formen.

Die erkaltete Polenta in Mehl wenden und im Öl-Buttergemisch goldbraun ausbacken und mit Küchenpapier entfetten.

Tipp: Zu gegebenen Anlässen kann die Polenta auch 1cm-dick auf ein Blech gestrichen werden. Später kann man sie mit dem Keksausstecher ausstechen und braten.

### Bunte Vielfalt und Garnitur:

200 g Kohlsprossen  
 200 g Fenchel  
 60 g Hamburgerspeck  
 200 ml Wasser, wenn möglich zur Hälfte Wildfond  
 1 Stk. Knoblauchzehe  
 Salz, Pfeffer  
 Nach Belieben Granatapfelkerne, Orangenfiletstückchen, Sprossen

- Sprossen entblättern, Fenchel in kleine Stücke schneiden
- Speck in kleine Würfel schneiden, Fett und in der Pfanne auslassen
- Gemüse begeben, kurz rösten und mit etwas Wasser/Fond ablöschen
- mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen und kurz vorm Servieren erwärmen
- kurz vorm Servieren erwärmen, anrichten
- nach Bedarf Granatapfelkerne, Orangenfiletstückchen, Kresse oder Sprossen drüberstreuen

