

Rehrücken mit Bucheckernkruste und Semmelknödeln im Weckglas

Zutaten für die Soße (für 4 Personen):

- Abschnitte und Knochen vom Reh
- 0,5 EL neutrales Öl
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 60 g Sellerie
- 50 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 300 ml Rotwein
- 1 EL helle Sojasoße
- 400 ml Wildfond
- 3 Körner Piment
- 1 Sternanis
- 0,5 Stange Zimt
- 4 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 Stück Orangenschale

Die Soße kann auch gut am Vortag zubereitet werden. Dafür zunächst das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Filetstränge aus dem Rehrücken lösen und parieren. Die Abschnitte und Knochen für die Soße verwenden.

Eine unbeschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Öl hineingeben. Rehabschnitte und Knochen darin anrösten, bis sowohl Pfanne als auch Abschnitte schöne Röstspuren zeigen. Abschnitte und Knochen aus der Pfanne nehmen, das Öl entsorgen. Die Pfanne ohne Reinigung bei milder Hitze zurück auf den Herd stellen. Die Gemüsewürfel in der Pfanne langsam anrösten, sodass sie braune Röststellen bekommen, aber nicht anbrennen und bitter werden. Das dauert etwa 20 Minuten. Immer wieder durchschwenken.

Rehabschnitte und Knochen wieder in die Pfanne geben und mit Madeira ablöschen. Die Röststoffe am Pfannenboden mit einem Holzspatel lösen und den Madeira weitgehend einkochen. Portwein dazugeben und ebenfalls auf niedriger Stufe langsam weitgehend einkochen. Nun den Rotwein in 3 Portionen hinzufügen und immer wieder langsam einkochen lassen. Dann erst die Sojasoße hinzufügen.

Die Gewürze und den Fond dazugeben und langsam einkochen lassen. Erst gegen Ende die Orangenschale hineinlegen. Die Soße mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb geben und in einem kleinen Topf auffangen. Es sollten pro Portion nur etwa 50 ml übrig sein. Die Soße hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Zutaten für die Knödel:

- 200 g alte Brötchen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 70 g Butter
- 15 ml Bucheckernöl
- 130 ml Milch
- Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Bund Petersilie

- 4 Stiele Majoran
- 3 Eier
- Pfeffer

Ofen auf 140 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch erhitzen, mit Salz und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Alles gut vermischen und gut 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Zwiebelwürfel samt Butter, Kräutern, Eiern und Öl zur Brötchenmasse geben. Alles gut vermengen und die Knödelmasse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in sauber ausgekochte Gläser verteilen (die Gläser sollten nur zu dreiviertel befüllt sein). Die Masse gut andrücken.

Die Gläser fest verschließen und in ein tiefes Blech oder eine Auflaufform stellen. Heißes Wasser eingießen, sodass die Gläser zu etwa Dreiviertel im Wasserbad stehen. Die Knödel auf der untersten Schiene des Ofens 1 Stunde garen. Anschließend die Gläser vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren oder erkalten lassen.

Zutaten für das Fleisch:

- 3 EL Butter
- 4 EL geröstetes Bucheckernöl
- 1 kleines Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 20 g geriebener Grana Padano
- 40 g Panko
- 1 TL Kiefernadelwürzsalz
- 1,2 kg Rehrücken
- Bratöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 50 g Butter

Für die Kruste Butter schmelzen. Öl, Ei und Senf dazugeben und vermischen. Pankomehl, Käse und Gewürzsalz hinzufügen und unterrühren. Etwa 0,5 cm dick auf ein Stück Backpapier streichen und kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten darin anbraten. Rosmarin dazugeben. Butter in kleinen Stücken auf der Fleischoberseite verteilen. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Die Filets aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Grill am Backofen einstellen. Die Paste für die Kruste in passende Stücke schneiden und auf den beiden Rückensträngen verteilen. Leicht andrücken. Auf der untersten Schiene 5-8 Minuten gratinieren. Aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden.

Sendetermin: 02.12.2024

Koch/Köchin: Zaneta Frankenfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen