

Rehrücken mit Pfifferlingsjus und Semmelknödel

Der zarte Rehrücken mit Pilzsoße und selbstgemachten Semmelknödeln krönt jedes festliche Essen.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Mini-Semmelknödel:

2 kleine Zwiebeln
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
50 g Speck- oder Schinkenwürfel
300 g Brötchen (Semmel) (etwa 8 Stück vom Vortag)
300 ml Milch
30 g Butter
4 Eier (Größe M)
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz
gemahlene Muskatnuss

Rehrückenfilet:

etwa 400 g Rehrückenfilets
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Knoblauchzehe
etwa 30 g Butter
2 Zweige frischer Thymian

Pfifferlingsjus:

150 g Pfifferlinge
50 ml Portwein
100 ml Rotwein
150 ml Wildfond
Salz
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
frisch gemahlener Pfeffer

Rosenkohlblätter:

300 g Rosenkohl
Salz
1 EL Butter
gemahlene Muskatnuss

Wie gelingt ein Rehrücken mit Pfifferlingen und Knödeln?:

1 Mini-Semmelknödel zubereiten:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel darin knusprig braten. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren andünsten. Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch mit Butter erhitzen, über die Brötchenwürfel gießen und gut verrühren. Die Speck-Zwiebel-Masse mit dem Bratfettiterrühren und abkühlen lassen.

2 Eier mit Schnittlauch verschlagen, unter die abgekühlte Masse rühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Aus der Masse mit bemehlten Händen etwa 24 kleine Semmelknödel formen.



- 3 In einem großen Topf so viel Salzwasser (auf 1 l Wasser 1 TL Salz) zum Kochen bringen, dass die Knödel in dem Wasser "schwimmen" können. Die Knödel in das kochende Salzwasser geben, zum Kochen bringen und in etwa 20 Min. ohne Deckel gar ziehen lassen (das Wasser muss sich leicht bewegen). In der Zwischenzeit den Rehrücken zubereiten.
- 4 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 110 °C
Heißluft 90 °C

5 Rehrückenfilet zubereiten:

Rehrückenfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und Fett entfernen. **1 EL** Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Rehrückenfilets von jeder Seite 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Dann von beiden Seiten salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und auf den Backofenrost legen. Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in Flocken, den angedrückten Knoblauch und Thymianzweige auf die Rehrückenfilets geben und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 15 Min.

6 Pfifferlingsjus zubereiten:

Pfifferlinge putzen und in der gleichen Pfanne anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Pfifferlingsansatz mit Portwein ablöschen und fast komplett reduzieren lassen. Rotwein hinzugeben und nochmals stark reduzieren lassen. Dann den Wildfond hinzufügen und das Ganze nochmals reduzieren lassen. Warme Pfifferlinge wieder hinzufügen und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Rosenkohlblätter zubereiten:

Rosenkohl putzen und kreuzweise einschneiden, um die Blätter zu lösen. In kochendem Salzwasser kurz aufkochen, dann gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Rosenkohlblätter darin erwärmen, mit Salz und Muskat abschmecken.

- 8 Die garen Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
- 9 Rehrückenfilets in schräge Stücke schneiden und mit der Pfifferlingsjus, den Rosenkohlblättern und den Mini-Semmelknödeln anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich zu den Rosenkohlblättern Romanesco-Röschen servieren.
- Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

