



www.tontopf-hildesheim.de

# Rehrücken

**mit gebratenen Crêpes und Blaubeeren**  
Zutaten für 3 - 4 Personen



von Ansgar Lehne  
www.lehne.net

## Crêpes:

150 g Mehl, 3 Eier, 300 ml Milch, 50 g flüssige Butter, 30 g Butter zum Braten

## Zubereitung:

Mehl, Eier und Milch mit dem Mixer oder Pürierstab verrühren, die flüssige Butter zugeben und unterrühren. Falls noch Klümpchen vorhanden sind, alles durch ein Sieb geben. Den fertigen Teig im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen. Danach dünne Crêpes backen, auskühlen lassen und in Streifen schneiden.

## Rehrücken:

½ Rehrücken, 400g Pfifferlinge, 200g Blaubeeren, ½ Schalotte gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gepresst, 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter, etwas gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 20 g Butter für den Rücken, 20 g kalte Butter für die Sauce

## Zubereitung:

Den Rehrücken oder auch anderen Wildrücken oder Filet auslösen und häuten. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in der heißen Pfanne mit etwas Öl zwei Minuten von jeder Seite anbraten.

Danach in der ofenfesten Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 180° Celsius mit etwas Butter bestrichen ca. 6–9 Minuten garen. Anschließend in Alufolie wickeln und noch einige Minuten ziehen lassen.

Zwischenzeitlich die in Streifen geschnittenen Crêpes in Butter anbraten.

Die geputzten Pfifferlinge in der Pfanne anbraten, die gewürfelten Schalotten und den gepressten Knoblauch zugeben, etwas salzen, die gehackte Petersilie dazugeben und zum Schluss die Blaubeeren mit erhitzen ohne diese zum Platzen zu bringen.

Nun die vorbereitete Sauce kurz vor dem Servieren aufkochen lassen und die kalte Butter, indem man nur in eine Richtung rührt, in die Sauce montieren, ohne dass diese absetzt.

Die angebratenen Crêpes auf den Tellern platzieren, darauf zwei bis drei Scheiben Rehrücken anrichten und die Pfifferlinge mit den Blaubeeren darum und darüber verteilen. Zum Schluss ca. 30-50 g von der Sauce darüber geben und genießen!

## **Fertig!**

**Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!**



## **Dunkle Wildsauce**

### **Zutaten für 3 - 4 Personen**

#### **Wildbrühe / Wildfond:**

2 Kg Wildknochen gehackt, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 150 g Knollensellerie, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 10 Wachholderbeeren, 10 Pfefferkörner

#### **Zubereitung:**

Die Knochen im Backofen oder Bräter bei 200 Grad ca. 20 Minuten dunkel rösten. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwas salzen, aufkochen lassen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel teilen und mit den anderen Zutaten noch eine weitere Stunde köcheln lassen. Danach die Wildbrühe durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

#### **Dunkle Wildsauce:**

2 EL Pflanzenöl, 500-800 g Wildabschnitte, 150 g Knollensellerie, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Mehl, 3 Petersilienstiele, 200 ml dunklen Portwein, 750 g kräftiger Rotwein, 1,5 l Wildbrühe/Fond, 1 Nelke, 5 Wachholderbeeren, 10 Pfefferkörner

#### **Zubereitung:**

Die Fleischabschnitte im Bräter in Pflanzenöl scharf anbraten, Karotten, Zwiebeln und Sellerie in Scheiben schneiden und mit anbraten, bis das Gemüse gut Farbe hat. Knoblauch schälen, ausdrücken und mit dem Lorbeerblatt zugeben. Das Mehl darüber zerstäuben und mit rösten. Petersilienstiele zugeben und mit Portwein ablöschen. Den Portwein unter mittlerer Temperatur und gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen. Danach den Rotwein in mehreren Schritten zugeben und immer wieder reduzieren.

Anschließend den Fond in mehreren Gängen zugießen und ebenfalls immer wieder reduzieren.

Abschließend alles durch ein Sieb geben und eventuell die Sauce nochmals durch ein feineres Sieb passieren. Die Sauce nun bis auf ca. 300 ml reduzieren und auskühlen lassen.

Die vorbereitete Sauce kurz vor dem Servieren aufkochen lassen und die kalte Butter, indem man nur in eine Richtung rührt, in die Sauce montieren, ohne dass diese absetzt.

*Diese kräftige Sauce darf nur sparsam eingesetzt werden. Pro Portion verwendet man in der Regel nur 30-50 ml, die es aber in sich haben.*

