

Receptidee RHEINSTEIG

Reerug met zelfgemaakte pasta en Spätburgundersaus

De *Rheinsteig* loopt dwars door de wijngaarden van de 'Mittelrhein' – vanwege de vele kastelen en burchten ook wel de *Romantische Rijn* genoemd. In dit wijnbouwgebied wordt voornamelijk Riesling verbouwd. Maar ook de rode Spätburgunder (Pinot Noir) wordt in kleinere hoeveelheden geproduceerd. Door de vulkanische bodem heeft de wijn een eigen – mineraal – karakter. Het recept **Reerug met zelfgemaakte pasta en Spätburgundersaus** is afkomstig van een van de restaurants langs de Rheinsteig.



© Hotel & Gastronomie Ludger Fetz e.K.

Ingrediënten (voor 4 personen)

Voor de reerug: ca. 1,5 kg reerug (met botten), zout en peper, olie, 10 jeneverbessen, paar takjes tijm, paar takjes rosemaryn, 3 teentjes knoflook, 2 eetlepels boter

Voor de pasta: 600 gr bloem, 100 gr griesmeel, 6 eieren, 4 eierdooiers, olijfolie, zout

Voor de Spätburgundersaus: 50 ml olie, 500 ml boullion (rund of wild), 250 ml Spätburgunder rode wijn (= pinot noir), 100 ml rode Port, 1 ui, 1 teentje knoflook, rosemaryn, tijm, laurierbladeren, jeneverbessen, peperkorrels, zout en suiker naar smaak, ca. 50 gr maïzena om te binden

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 120 graden.
- Doe alle ingrediënten voor de pasta in een kom en kneed het geheel 10 minuten lang tot een egaal deeg. Wikkel het in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten. Het deeg dun uitrollen en in de gewenste repen snijden. In kokend water in ca. 4 minuten gaarkoken.

De reerug

- Neem de reerug, verwijder de botten en pareer het vlees (verwijder pezen en zilveren vlies).
- Kruid het vlees van alle kanten met zout en peper.
- Schroeï het vlees in een voorverhitte ovenvaste pan aan alle kanten aan tot het bruin is.
- Zet de pan vervolgens in de oven voor 10 minuten.
- Neem de pan uit de oven en voeg boter, rosemaryn, tijm, jeneverbessen en knoflook toe, roer goed door en druipt het botermengsel over het vlees.

De wijnsaus:

- Olie in een pan verhitten. De gesneden ui aanbraden. Rosemaryn, tijm en knoflook toevoegen en kort aanbraden (zonder dat deze bruin worden). Met rode wijn en port afblussen. Vervolgens de laurierbladen, peperkorrels en jeneverbessen toevoegen en laten inkoken (tot $\frac{1}{4}$). De boullion toevoegen en aan de kook brengen. Op smaak brengen met zout en suiker. Daarna met aangemaakte maïzena binden en door een zeef doen.

Eet smakelijk!