

Unser Rezeptvorschlag vom RHEINSTEIG

Rehrücken mit Spätburgundersauce

Der Rheinsteig führt mitten durch die Weinberge des Mittelrheins - wegen der vielen Burgen und Festungen, auch Romantischer Rhein genannt. In diesem Weinbaugebiet wird hauptsächlich Riesling angebaut. Aber auch der rote Spätburgunder wird in kleineren Mengen produziert. Der vulkanische Boden verleiht dem Wein seinen eigenen mineralischen Charakter. Das Rezept Rehrücken mit hausgemachten Nudeln und Spätburgundersoße stammt aus einem der Restaurants am Rheinsteig.



Bild: Hotel & Gastronomie Ludger Fetz e.K.

Zutaten für 4 Personen: ca. 1,5 kg Rehrücken mit Knochen, Salz und Pfeffer, Öl zum Anbraten, Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und frische Butter

Zubereitung: Den Rehrücken vom Knochen lösen und parieren, d.h. von Sehnen befreien und die Silberhaut abziehen. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch am Stück kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 8 bis 10 min ziehen lassen. Herausnehmen, die Butter zusammen mit den restlichen Zutaten dazugeben und sobald die Butter aufgeschäumt ist, das Fleisch damit gut begießen.

Nudelteig-Grundrezept: 600 g Mehl, 100 g Grieß, 6 Eier, 4 Eigelb, Olivenöl, Salz

Zubereitung: Alle Zutaten in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bis zur Weiterverwendung 30 Minuten in Klarsichtfolie einwickeln, ruhen lassen. Verarbeiten: Dünn ausrollen und mit dem Schneidewerk in gewünschte Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser in ca. 4 Minuten al dente kochen.

Spätburgundersauce:

Zutaten: 50 ml Pflanzenöl, 500 ml Font, 250 ml Spätburgunder, 100 ml roter Portwein, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz und Zucker, ca. 50 g Stärke zum Binden

Zubereitung: Das Öl in einem Topf erhitzen, währenddessen die Zwiebel in Streifen schneiden und zum Öl geben. Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und kurz farblos anschwitzen. Nun mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Danach die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und den Wacholder zugeben und alles zusammen auf $\frac{1}{4}$ reduzieren lassen. Nun mit dem Rinderfond auffüllen und alles zusammen aufkochen lassen, mit Salz und Zucker abschmecken. Danach mit der angerührten Stärke auf die gewünschte Dicke abbinden und durch ein Haarsieb passieren.