

Rehrücken mit Wildrotweinsauce, Mohn-Schupfnudeln, glasierten Zwetschken und Sprossenkohl im Speckmantel

von Traudi & Lydia Sigwart

Zutaten:

600g ausgelöster Rehrücken

Salz, Pfeffer

Rosmarin, Thymian, Senf, Latschen-Wachholder-Öl (wahlweise Olivenöl)

Für die Wild-Rotweinsauce:

200 g fein geschnittene Zwiebel

20 g Butter

30 g Zucker

300 ml kräftigen Rotwein

300 ml Wildjus

1 TL Majoran, ½ TL zerdrückte Wacholderbeeren, 1 TL Worcester-Sauce, 1 TL Dijon-Senf, ½ TL

Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 1 EL Preiselbeermarmelade, 2 cl Cassis

50 g kalte Butter

Für die Mohn-Schupfnudeln:

300 g gekochte im Rohr ausgedämpfte passierte mehlig Erdäpfel

1 Ei

1 Dotter

1 EL Grieß

150 g griffiges Mehl

20 g Butter

Salz, Muskatnuss

Mohnbutter: 50 g zerlassene Butter, 30 g gemahlener Graumohn, 1 Msp Staubzucker

Für die Glasierten Zwetschken:

10 vollreife Zwetschken

2 EL Kristallzucker

Saft von 1 Zitrone

1/16 l Portwein

2cl Zwetschkenschnaps

Für den Sprossenkohl:

400 g Sprossenkohl

dünne Bauchspeckscheiben

Butter

Zucker, Salz, Pfeffer

Zahnstocher

Zubereitung:

Den **Rehrücken** mit Salz, Pfeffer, etwas Senf und den Kräutern in Latschen-Wachholder-Öl (Herstellung siehe Anmerkung) auf beiden Seiten anbraten und dann für ca. 7 Minuten im vorgebeizten Rohr bei 180°C – 200°C ziehen lassen. Aus dem Rohr nehmen, schräg durchschneiden und vor dem Servieren mit Latschen-Wachholder-Öl beträufeln.

Für die **Wild-Rotweinsauce** die Zwiebeln in Butter und Zucker hell anschwitzen mit dem Rotwein aufgießen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann Wildjus (Herstellung siehe Anmerkung), Gewürze und Kräuter zugeben, nochmals einkochen lassen, durch ein Sieb passieren, kalte Butterstücke einrühren, Preiselbeeren und Cassislikör (Herstellung siehe Anmerkung) dazu und nochmals abschmecken.

Für die **Mohn-Schupfnudeln** alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten. Eine dünne Rolle formen, kleine Stücke abstechen und auf einem Brett zu „Nudeln“ wälzen (wie bei Vanillekipferl). Dann im Salzwasser ca. 1 Minute bis sie an der Oberfläche schwimmen kochen und mit Mohnbutter (alle Zutaten vermischen) beträufeln.

Für die **Glasierten Zwetschken** Kristallzucker in der Pfanne schmelzen, entkernte und halbierte Zwetschken dazugeben und mit den restlichen Zutaten aufgießen und durchziehen lassen.

Für den **Sprossenkohl** die äußeren Blätter entfernen, den Strunk dünn abschneiden und dann kreuzweise einschneiden. Anschließend in Salzwasser 3-4 min kochen. Jeden einzelnen Sprossenkohl mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher befestigen. In zerlassener Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker leicht anbraten. Beim Anrichten die Zahnstocher entfernen.

Anmerkung:

Latschen-Wacholder-Öl

Ca. 1 Handvoll feine gehackte Latschennadeln und 1 EL gehackte Wacholderbeeren in Olivenöl anschwitzen und ½ l Olivenöl und ½ l Walnussöl dazugeben und über Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Am nächsten Tag abseihen und abfüllen. Eignet sich auch sehr gut für Rebcarpaccio oder Rehtartar.

Wildjus (gibt's auch fertig im Handel)

100 g Bauchspeck, 1 kg Wildknochen, 200 g Zwiebeln, 150 g Sellerie, 150 g Äpfel, 2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig, 15 Wacholderbeeren, 4 Knoblauchzehen, 120 g Tomatenmark, 800 ml Wasser, 750 ml Rotwein, etwas Öl

Speck in Öl anschwitzen, Knochen beigegeben und im Rohr bei 220°C anbraten lassen. Äpfel, Zwiebeln sowie Sellerie grob schneiden und gemeinsam mit allen Zutaten außer Wasser und Rotwein beigegeben. Nochmals anrösten. Mit Wein ablöschen, mit Wasser auffüllen und ca. 3-4 Stunden langsam ziehen lassen. Danach abseihen.

Cassislikör (gibt's auch im Handel)

1 kg schwarze Johannisbeeren, 125g Himbeeren, 2 Gewürznelken, 2 l Cognac (Weinbrand), 500 g Zucker, 250 ml Wasser

Die gewaschenen und abgetrockneten Johannisbeeren zerstampfen und in einen Steinguttopf oder in ein großes Einmachglas geben. Die Himbeeren und Nelken darauf verteilen und den Cognac darübergießen. Das Glas 2 Monate an einem temperierten Platz stehen lassen. Dann den Zucker mit Wasser aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Auf die gleiche Temperatur wie den Fruchtansatz auskühlen lassen. Die Früchte auf ein Etamin (feinmaschiges Küchentuch) leeren und gut abtropfen lassen. Mit dem Zuckerwasser vermengen. In Flaschen abfüllen und nochmals 2 Monate an einem dunklen, kühlen Ort lagern. Am besten erst zu Weihnachten den ersten Likör verkosten. Schmeckt auch sehr gut in Sekt oder Weißwein.

Wir wünschen Gutes Gelingen und Guten Appetit! Sollte jemand Fragen dazu haben, kann man sich gerne bei uns melden (Tel.:05337/63390). Übrigens, im Oktober steht dieses Gericht auf unserer Speisekarte.

Liebe Grüße,

Lydia & Traudi Sigwart

Sigwarts' Tiroler Weinstuben, Brixlegg