

# Rezept Rehrücken Baden-Baden

## Zutaten:

1 Rehrücken (mit Knochen)  
ca. 200 g dünne Scheiben Räucherspeck  
0,5 l Wildfond oder ein Fertigprodukt aus dem Handel  
0,25 l trockener Rotwein (Typ Bordeaux, Médoc)  
3 EL Crème Fraîche  
Mehlbutter (je 1 EL Butter und Weizenmehl (Type 405))  
1 EL Olivenöl (vergine)  
1 EL Butter  
1 EL Butterschmalz  
8 Wacholderbeeren  
1/2 EL getrockneten Thymian  
1 Pimentkorn  
1/2 Lorbeerblatt  
6 schwarze Pfefferkörner  
Meersalz oder Salz aus der Mühle  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

### Fleisch:

Den Rehrücken parieren, abwaschen und mit Küchenpapier trocknen.

### Wildfond:

Den Wildfond mit den Parüren herstellen und diesen gut entfetten.

### Hauptspeise:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Mit einem Mörser die Gewürze grob zerkleinern und mit einem EL Olivenöl (vergine) vermengen.

Den Rehrücken längs der Wirbelsäule auf beiden Seiten einschneiden.

Das Fleisch gut mit der Gewürzmischung einreiben.

Das Fleisch pfeffern, leicht salzen und mit den dünnen Speckscheiben belegen.

Butter, Butterschmalz in einer Schmorpfanne heiß werden lassen, das Fleisch hineingeben, kurz anbraten lassen und mit dem Rotwein angießen.

Den Topf für 45 Minuten in den heißen Ofen geben.

Das Fleisch mehrmals mit dem Bratenfond begießen.

Die Mehlbutter herstellen.

Nach der ersten Bratphase, den Speck vollends entfernen.

Den Rehrücken weitere 15 Minuten braten lassen.

Nach der letzten Bratphase, das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und 15 Minuten rasten lassen.

In einem Topf den Wildfond um ein Drittel einkochen lassen, den Bratenfond mit der Crème

Fraîche zugießen und nochmals 5 Minuten durchkochen lassen.

Die fertige Sauce abschmecken und mit Mehlbutter abbinden.

Das Fleisch aus der Folie packen, den Saft zur Sauce geben und die beiden Rückenfilets vom Knochen lösen und in schräge Scheiben aufschneiden.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)