

Ausgelöster Rehrücken auf Hollersauce, Serviettenknödel

Arbeitsbeschreibung

Rehrücken auslösen und zuputzen. Aus den Knochen braunen Rehfond herstellen.

Rehfarce

Fleischabschnitte vom Rehrücken, Putenfleisch, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer, 1 Wacholderbeere, 1 EL Preiselbeeren und Piment fein kuttern und mit 0,15 l Obers montieren und mit gemischten gehackten Kräutern vermengen.

Hollersauce

0,25 l brauner Wildfond mit 0,20 l Hollerröster 15 min. köcheln lassen, mixen und passieren. Aufkochen lassen, reduzieren bis auf gewünschte Konsistenz.

Serviettenknödel

1 Stück Toastbrot entrinden, in 1 cm Würfel schneiden, 150 g Zwiebel brunoise in Butter anschwitzen mit 200 ml Milch aufgießen und über das Toastbrot gießen und kurz vermischen. 4 Eier und 1/8 l Sauerrahm versprudeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und über das angefeuchtete Toastbrot geben und unterheben. Zuerst in Klarsichtfolie eindrehen danach in Alufolie eindrehen und 30 min. in Wasser pochieren.

Rehrücken einschlagen

Gewaschenes Schweinenetz ausdrücken, straff auflegen, Farce auf das Netz verstreichen, Rehrückenfilets mit Salz, Pfeffer würzen auf die Farce legen und eindrehen. Rundherum in Öl anbraten und mit der Pfanne ins vorgeheizte Rohr geben, bei 160 ° C ca. 15 min. Herausnehmen, rasten lassen und vor dem Servieren nochmals kurz in Butter mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Wacholderbeeren warmbraten, Rehrücken aufschneiden und mit Serviettenknödel und Hollersauce anrichten.