

Rehrücken in Sahnesauce mit Preiselbeeren

- 1 Rehrücken (1,2 kg)* unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, enthäuten, am Knochen einschneiden
(dabei das Fleisch nicht zerschneiden), mit
- Salz* bestreuen, mit
- frisch gemahlenem Pfeffer* bestreichen, das Fleisch in einen Bräter legen
- 40 g zerlassener Butter*
- 5 Wacholderbeeren*
- 1/2 Teel. Thymian*
- 2 Gewürznelken*
- 1 Lorbeerblatt* und etwas von
- 250 ml (1/4 l) Rotwein* zugießen, auf den Rost in den Backofen schieben
- Ober-/Unterhitze:* Etwa 220 °C (vorgeheizt)
- Heißluft:* Etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)
- Gas:* Stufe 4-5 (vorgeheizt)
- Backzeit:* Etwa 30 Minuten
- den Rehrücken aus dem Backofen nehmen, warm stellen
- die Soße durch ein Sieb geben, mit
- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne* um 1/3 einkochen lassen
- 60 g kalte Butter* portionsweise in die Soße geben, umrühren, nochmals abschmecken
- das Fleisch von den Knochen lösen, mit der Soße servieren
- Tip:* Dazu schmecken gedünstete Birnen und frische Kartoffeln.