



BERSTECHEER

Rehrücken auf Pfeffersauce

Zutaten (für 4 Personen)

800 g ausgelösten Rehrücken
1/2 Tasse Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
1 TL Majoran
1-2 EL Butterschmalz
2-3 Schalotten
2 EL grüne Pfefferkörner
4 cl Weinbrand
3/8 l gebundene Wildsauce
1/2 Becher Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
einige Tropfen Kirschlikör
1-2 EL Johannisbeergelee
1-2 EL Obstessig

Zubereitung

Rehrückenlachse waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. Das Öl mit den zerriebenen Knoblauchzehen sowie den Kräutern verrühren. Die Marinade auf die Rückenlachse verteilen und im Kühlschrank zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Schmalz erhitzen und darin medium braten und warm stellen. Schalotten schälen, fein hacken, ins Bratfett geben und glasig schwitzen. Pfefferkörner zugeben, mit-schwitzen und mit Weinbrand ablöschen. Mit der Wildsauce und der Sahne auffüllen, die Sauce kräftig einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Kirschlikör verfeinern und mit Johannisbeergelee und Obstessig abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Sauce auf heiße Teller geben und das Fleisch darauf anrichten, ausgarnieren und mit Grilltomaten und grünem Blumenkohl servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de