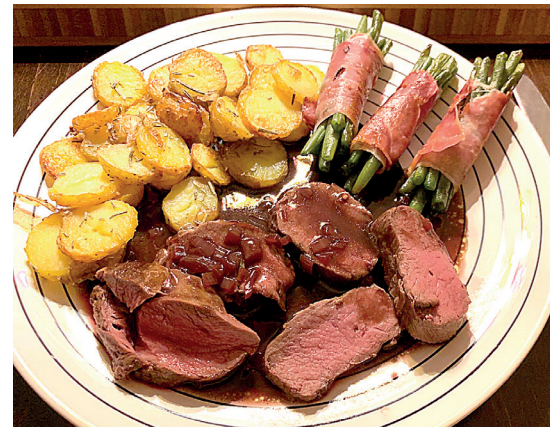




BERSTECHER



## Rehrücken-Lachs gebraten

### Zutaten (für 6 Portionen)

2 ausgelöste Rehrücken-Lachse  
Olivenöl  
10 zerdrückte Wacholderbeeren  
Salz und schwarzer Pfeffer, grob gemahlen  
100 g Butter

### Für den Fond:

Gehackte / gesägte Rehknochen  
4 EL Olivenöl  
1 Zwiebel mit Schale  
1 Stange Lauch  
1 Möhre  
30 g Knollensellerie  
1 Petersilienwurzel oder 10 Stängel Petersilie

1 Lorbeerblatt  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
1 TL getrockneter Thymian  
50 g gewürfelter Schinken  
1 TL weiße, geschrotete Pfefferkörner  
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren  
500 ml trockener Rotwein

### Für die Sauce:

1 TL Senf  
1 TL Johannisbeergelee  
Crema di Balsamico  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
evtl. eiskalte Butterstückchen

### INFO: Kerntemperaturen:

blutig / rare > 45°C  
hellrosa / medium rare > 55°C  
halb durch / medium 60°C  
durch / well done 70°C

## Zubereitung

Am Tag vor dem Kochen die Rückenlachse parieren (Silberhäute entfernen), mit einer Mischung aus Olivenöl, zerdrückten Wacholderbeeren und geschrotetem Pfeffer einreiben. Die Rückenlachse in Alufolie einwickeln und in den Kühlschrank für den nächsten Tag legen.

Für den Fond die Knochen in einer schweren Pfanne oder im Bratentopf im Backofen in etwas Olivenöl gleichmäßig gut bräunen, nicht anbrennen. Alles in einen großen Kochtopf umschichten. Pfanne oder Bratentopf mit einem Glas Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und in den Kochtopf geben.

Die Zwiebel halbieren und die Schnittstellen anrösten, das restliche Gemüse würfeln und mit den Schinkenwürfeln ebenfalls in Olivenöl anrösten. Auch umschichten, ablöschen und in den Topf geben. Kaltes Wasser dazu gießen, bis alles bedeckt ist. Gewürze hinzu, und den Inhalt 4 bis 5 Stunden im offenen Topf leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder gründlich abschäumen. Die verkochte Flüssigkeit von Zeit zu Zeit durch Rotwein ersetzen.

Anschließend die Knochen und Gemüseteile entsorgen und die Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder Passiertuch in einen anderen Topf umfüllen. Dieser Fond wird bei großer Hitze eingekocht, bis nur noch ein knapper halber Liter übrig bleibt. Danach erkalten lassen.

Für die Sauce wird das Fett auf der Oberseite des Fonds entnommen. Den Fond erhitzen, 1 TL Senf einrühren, pfeffern, salzen und mit 1 TL Johannisbeergelee und Crema di Balsamico abschmecken. Ev. mit kalten Butterstückchen binden.

Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt!!! In einem flachen Bräter die Butter in dem auf 200 °C vor geheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) zum Schmelzen bringen und etwas salzen. Butter sollte heiß sein, aber nicht braun werden. In diese Butter die Lachse anbraten und nach 2 Minuten wenden, leicht salzen. Nach weiteren 2 Minuten wieder wenden, ohne salzen. Noch zweimal in jeweils 2 Minuten Abstand wenden (insg. ca. 8 Minuten). Die Kerntemperatur des Fleisches sollte ca. 60°C (medium) betragen. Am besten verwendet man ein Fleisch-Thermometer. Hat man keinen Thermometer kann man den Garzustand feststellen, indem man mit der Grillzange das Fleisch leicht zusammendrückt. So erkennt man, ob es im Kern noch weich ist und außen fest. Ganz nach Ihrem Geschmack, siehe Info oben: **"Kerntemperaturen"**

Die fertigen Rückenstücke in Alufolie wickeln und auf der offenen Ofentür ca. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann und damit beim Anschneiden kein Fleischsaft auf den Teller läuft.

Hierzu passt Spätzle, Bratkartoffeln oder Selleriepüree, gebratene Waldpilze, Bohnen sowie Preiselbeeren.

Gutes Gelingen. 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