

# Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferling-Rahm, Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g Rehrücken ohne Knochen    1 Zweig Rosmarin    Olivenöl  
Salz    Pfeffer

**Für die Birne:**

1 Birne    250 ml Weißwein    20 g wilde Preiselbeer-Marmelade  
Zucker

**Für den Pfifferling-Rahm:**

100 g frische Pfifferlinge    2 Schalotten    70 ml Sahne  
1 TL Speisestärke    Olivenöl    Salz  
Pfeffer

**Für die Spätzle:**

400 g Mehl    6 Eier    4 cl Mineralwasser  
Muskatnuss    Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trockentupfen und im Ganzen in heißem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig würzen, in Medaillons schneiden. Im Ofen bei 80 Grad Außentemperatur und einer Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Birnen diese schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne dünsten.

Für den Pfifferlings-Rahm Pfifferlinge putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin anbraten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalottenwürfel in die Pfanne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne aufgießen. Pfifferlinge mit der Sahne einkochen und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden. Nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. August 2016