

Reh-Rücken im Wirsing-Mantel, Pilzrahm-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken	100 g kaltes Wildfleisch	2 große Wirsingblätter
100 ml kalte Sahne	Butterschmalz	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Salbeiblätter	1 Prise Piment
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 g gemischte Pilze	1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb
Butterschmalz	1 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	150 ml Wildfond	1 Bund Petersilie
Chiliflocken, nach Geschmack	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Preiselbeermarmelade	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
---------------------------	-----------------	------------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kaltes Wildfleisch grob würfeln und in den Mixer geben. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die kalte Sahne zugießen und alles zu einer glatten, geschmeidigen Farce mixen. Falls nötig, etwas mehr Sahne zufügen, bis die Masse gleichmäßig cremig ist. Farce kühl stellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Salbei mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Fleisch herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Wirsingblätter 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Strunk herausschneiden. Die Blätter zwischen Küchentüchern ausbreiten und vorsichtig mit einem Nudelholz flach rollen, bis sie elastisch werden und sich gut formen lassen.

Ein Wirsingblatt auf ein Küchentuch legen und mit etwas Farce bestreichen. Den abgekühlten Rehrücken in die Mitte legen. Die Blattränder vorne und hinten über das Fleisch schlagen. Oben nochmals etwas Farce auftragen, damit das Wirsingblatt gut haftet. Wirsingblatt seitlich hochklappen und den Rehrücken mithilfe des Küchentuchs fest einrollen. Rehrücken auf ein Backblech legen und im Ofen 20 Minuten garen.

Nach dem Garen Butter und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Rosmarin zugeben. Den Rehrücken im Wirsingmantel vorsichtig darin rundum goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Pilze putzen und grob schneiden. In der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebarten wurde, etwas Butterschmalz erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam goldbraun schmoren. Knoblauch abziehen und fein hacken, gegen Ende dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch herausnehmen und zu

den Pilzen geben.

In der Pfanne den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond, Sahne und etwas frisch geriebene Orangenschale zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Sauce cremig einkochen lassen. Pilze, Zwiebeln und gehackte Petersilie hineingeben, kurz aufkochen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Preiselbeermarmelade, Thymian und Rosmarin garnieren.

Johann Lafer am 07. November 2025