

# Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Kirsch-Soße

## Für 2 Personen

4 Rehrückenfilets, à 150 g	300 g feste, kleine Kartoffeln	20 Süßkirschen
250 g Butter	200 ml Wildjus	50 ml Portwein
150 ml trockener Rotwein	8 Zweige Rosmarin	2 TL Korianderkörner
Meersalz	Rapsöl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Rehrücken waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen für etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln im Salzwasser bissfest kochen. Für die Soße die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Kirschen schwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Den Wildjus kurz aufkochen und zu den Kirschen geben. Die Korianderkörner ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Rehrückenfilets kurz darin braten. Das Fleisch anschließend auf Küchenpapier abtupfen und durch die gerösteten Korianderkörner und etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Kirschsoße nochmals erhitzen und etwas Rosmarin hinzufügen. Die gekochten Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl, Meersalz, Rosmarin und etwas Pfeffer braten. Die Rehrücken mit den Rosmarinkartoffeln und der Kirschsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Myriam Heinskill am 11. Juli 2011