

# Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 Rehrücken ca. 500 g

3 EL Butter

5 Wacholderbeeren

Olivenöl

Salz

Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Orange (Schale)

1 TL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

200 ml Wildfond

200 ml Rotwein

50 g Butter

2 Lorbeerblätter

5 Pimentkörner

5 Wacholderbeeren

1 Zimtstange

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

200 g Kartoffeln

3 Zweige Rosmarin

5 TL Olivenöl

2 TL Meersalz

**Für die Babymöhren:**

200 g Babymöhren

1 Orange (Saft, Abrieb)

1 TL Puderzucker

1 EL Butter

Salz

**Für den Rehrücken:**

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Backofen fertigaren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zugeben und den Rehrücken darin schwenken.

**Für die Sauce:**

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, Tomatenmark zugeben mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Schale der Orange entfernen und in einen Teebeutel geben. Wacholderbeeren und Piment mörsern und mit dem Lorbeerblatt und der Zimtstange ebenfalls zugeben und mitkochen lassen. Wildfond zugeben und weiter köcheln lassen. Zum Schluss die Sauce mit einem Stück Butter abbinden und den Teebeutel herausnehmen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

Einen Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit Küchenrolle abtrocknen und in die Schüssel geben und alles gut durchmengen. Alles auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten im Ofen backen. zum Schluss alles auf Küchenrolle abtropfen lassen

**Für die Babymöhren:**

Babymöhren putzen. Butter in einer Pfanne auslassen und Möhren darin schwenken. Puderzucker zugeben und Babymöhren karamellisieren.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft in die Pfanne geben und etwas Abrieb von der Schale zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 14. Mai 2018