

Gebratener Rehrücken mit glasierten Steinpilzen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

350 g Rehrücken ohne Knochen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Orange, Schale
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	20 g Butter	Butterschmalz
Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb
15 g Butter	Butterschmalz	1 TL Olivenöl
30 ml trockener Weißwein	30 ml weißer Portwein	2 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 95 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken trocken tupfen und rundum salzen.

In einer Pfanne Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Rehrücken von beiden Seiten kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Rehrücken in eine Auflaufform legen. Rosmarin, Thymian, Orangenschale, Zitronenschale, zerdrückten Knoblauch und Butter dazugeben. Im Backofen circa 15 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 bis 56 Grad erreicht. Fertigen Rehrücken kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Nochmals salzen und pfeffern.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein und Portwein ablöschen.

Petersilienblätter abzupfen und mit Zitronenabrieb zugeben.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin glasieren.

Fertige Pilze mit Zitronensaft und Olivenöl verfeinern.

Alexander Kumptner am 05. September 2025