



Rehrücken mit Feigen und Pilz - Bratkartoffeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Ofenfeste Form in Backofen auf 240° vorheizen

1 Rehrücken am Stück , ca. 1.2 kg
25 g Bratbutter

Fleisch in aufgewärmte Form geben,
mit heisser Butter beträufeln und in
der Ofenmitte 5 min anbraten.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Ofentüre öffnen, Hitze auf 70° reduzieren, das
Fleisch salzen und pfeffern und während 30 bis
45 min fertig garen lassen. Ofentüre erst
schliessen, wenn die 70° erreicht sind.

Sauce mit Feigen und Kastanien

3 dl Wildfond
2 dl Traubensaft
2 EL Doppelrahm

Wildfond und Traubensaft auf knapp
2 dl einkochen
Doppelrahm zufügen und nochmals
kurz einkochen

1.5 dl Gemüsebouillon
30 g Zucker
500 g Kastanien geschält und gekocht

aufkochen
in einer Pfanne karamelisieren,
beifügen, im Karamel schwenken und mit
Gemüsebouillon ablöschen
Bei kleiner Hitze weich kochen, bis alle
Flüssigkeit eingekocht ist

50 g eiskalte Butter

Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen,
eiskalte Butter stückweise mit dem
Schwingbesen einrühren, Salz und Pfeffer
abschmecken.

5 frische Feigen, geviertelt

Die Feigen darin kurz erhitzen

Rehrücken tranchieren, auf den vorge-
wärmten Tellern anrichten und mit Feigen,
Sauce und den Kastanien umgeben

Bratkartoffeln beilegen