

100 % AUS  
DER REGION

# EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

## Marinierter Braten vom Rehrücken

### Zutaten (für 6 Personen):

10 schwarze Pfefferkörner  
6 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 EL gehackte Rosmarinblätter  
1 EL gehackte Thymianblätter  
1 EL gehackte Majoranblätter  
3 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
750ml trockener Rotwein  
125ml Rotweinessig  
1 Zitrone  
1 Gewürznelke  
1,8 kg küchenfertiger Rehrücken mit Knochen  
4 EL Olivenöl  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
400g Frühstücksspeck  
3 EL Butter  
1kg Äpfel  
8cl Calvados  
2 EL eiskalte Butter

**1** Die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren im Mörser zerkleinern. Rosmarin-, Majoran- und Thymianblätter fein wiegen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und klein schneiden. Alles in ein großes Gefäß geben und mit Rotwein und Rotweinessig angießen. Die Zitrone halbieren und von jeder Hälfte eine dünne Scheibe abschneiden. Zitronenscheiben mit der Gewürznelke in die Marinade geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in die Marinade legen und 24 Stunden kühl ziehen lassen, nach 12 Stunden einmal wenden.

**2** Den Backofen auf 225°C vorheizen. Das Olivenöl in einen Bräter geben, den Rehrücken reinlegen, salzen, pfeffern und mit dem Frühstücksspeck belegen. Das Gemüse aus der Marinade nehmen und dazulegen. In den Backofen schieben und 20 Minuten garen. Mit 250ml Marinade ablöschen, die Hitze auf 190°C reduzieren und weitere 40 Minuten garen. Dabei immer wieder mit Marinade und Fond übergießen. Die Speckscheiben abnehmen und noch 10 Minuten bräunen lassen.

**3** Inzwischen die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. In einem großen Topf die Butter erhitzen und die Äpfel darin dünsten. Die Zitrone auspressen, den Saft zu den Äpfeln geben und alles mit Pfeffer würzen.

**4** Den Braten herausnehmen und 20 Minuten warm beiseitestellen. Den Bratensatz mit der restlichen Marinade aufkochen, den Fond pürieren oder durch ein Sieb streichen und leicht sämig einkochen. Den Calvados unterrühren und die Sauce mit der eiskalten Butter binden.

**5** Das Fleisch aus dem Knochen lösen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Sauce übergießen.