

Rezept

Rehrücken mit Holunder-Kardamom-Schokoladensauce

Ein Rezept von Rehrücken mit Holunder-Kardamom-Schokoladensauce, am 02.04.2023

Zutaten

1 kg Rehrücken mit Knochen (vom Metzger auslösen lassen)	1 kleine Zwiebel
4 EL Butterschmalz	50 g Möhre
1 gehäuftes EL Apfelkraut	2 EL Tomatenmark
1 l Wildfond	300 ml kräftiger Rotwein
2 Lorbeerblätter	1 EL Kardamomkapseln
1 EL Wacholderbeeren	je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
100 g dunkles Holundermark (Delikatessengeschäft)	3 Nelken
40 g Butter	40 g dunkle Kuvertüre
Meersalz	10 g entöltes Kakaopulver
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Rehrücken auslösen, von Sehnen und Fett befreien, in etwa 8 cm große Portionen schneiden und beiseite stellen. Den Knochen klein hacken. Zwiebel und Möhre schälen, grob klein schneiden. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin Knochen, Sehnen und Fett scharf anbraten. Gemüse zugeben und mit anbraten. Tomatenmark und Apfelkraut zugeben, etwas karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und 800 ml Fond dazugießen.
2. Kardamomkapseln aufdrücken, mit Lorbeerblättern, je 3 Zweigen Rosmarin und Thymian, Wacholderbeeren, Nelken und Holundermark in den Bräter geben. Alles etwa 3 Std. sanft köcheln lassen, dabei den übrigen Fond nachgießen.
3. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf ein Drittel einkochen lassen. Kuvertüre und Butter in Würfel schneiden und mit Kakaopulver unterrühren (einmontieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.
4. Backofen auf 60-70° vorheizen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch von allen Seiten 2 Min. scharf anbraten. Die restlichen Kräuterzweige dazulegen. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Ofen bei 60-70° etwa 20 Min. ruhen lassen. Dazu passt Schwarzwurzelgemüse.