Rezept

Rehrücken mit karamellisierten Birnen

Ein Rezept von Rehrücken mit karamellisierten Birnen, am 08.06.2025

Zutaten

2	Rehrückenfilets (à 400 g)
1	Zimtstange
250 g	Preiselbeeren
2	Birnen (à ca. 150 g, z. B. Williams Christ)
1 TL	Zucker
	Salz
2 EL	Olivenöl
3	Nelken
je 10	Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und Pimentkörner
125 ml	roter Portwein
1 1/2 EL	Butter
50 ml	Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Fleisch von Häutchen befreien. Gewürze im Mörser zerdrücken und mit Fleisch, 1 EL Preiselbeeren und Portwein in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, Zutaten gut mischen und bei Raumtemperatur ca. 4 Std. marinieren.

2. Birnen waschen, schälen. Früchte halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Birnen offen bei kleiner Hitze auf beiden Seiten in 6-8 Min. goldbraun braten. Zucker über die Birnen streuen, hell karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen.

3. Backofen auf 120° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, Gewürze entfernen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und beide Rückenstränge bei starker Hitze von jeder Seite in 1-2 Min. braun anbraten. Jedes Filet fest in Alufolie wickeln und sofort in den Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) auf einen Rost legen und in ca. 12 Min. rosa garen. Nach ca. 6 Min. einmal wenden. Fleisch aufschneiden, mit Birnen und restlichen Preiselbeeren servieren. Dazu passt eine kräftige Wildsauce.