

Rezept

Rehrücken mit Cranberry-Aprikosen-Ragout

Ein Rezept von Rehrücken mit Cranberry-Aprikosen-Ragout, am 09.06.2026

Zutaten

2 Rehrückenfilets (ca. 700 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Butterschmalz
50 g Zucker	100 g frische Cranberrys
50 g getrocknete Aprikosen	1 Sternanis
1 Stange Zimt	1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün	1/4 l Rotwein
300 ml Wildfond (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 90° (Umluft nicht geeignet) vorheizen, eine hitzebeständige Platte hineinstellen (Mitte). Die Rehrückenfilets von den Sehnen und Häuten befreien, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz zerlassen und die Filets darin bei starker Hitze ca. 5 Min. rundherum anbraten. Auf die Platte im Backofen geben und in ca. 1 1/4 Std. rosa garen. Die Pfanne beiseitestellen.
3. Inzwischen den Zucker mit 80 ml Wasser aufkochen. Die Cranberrys dazugeben und 5 Min. leicht kochen lassen, bis die Beeren aufplatzen. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden und mit Sternanis und Zimtstange untermischen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis die Früchte gebraucht werden.
4. Die Zwiebel schälen, das Suppengrün waschen und putzen. Alles in sehr kleine Würfel schneiden. Das übrige Schmalz in der Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin anbraten. Mit dem Rotwein und Wildfond ablöschen und bei starker Hitze in ca. 20 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Zur Seite stellen.
5. Kurz vor Garzeitende der Filets die Sauce wieder erwärmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Cranberrys und die Aprikosen untermischen, Sternanis und Zimtstange entfernen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Rehrückenfilets aus dem Ofen nehmen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Cranberry-Aprikosen-Ragout servieren.