

Rezept

Rehrücken mit Spätzle & Quittenkompott

Ein Rezept von Rehrücken mit Spätzle & Quittenkompott, am 28.06.2026

Zutaten

Rehrücken

1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Rosmarin
80 g Semmelbrösel	80 g Butter
Salz	Pfeffer
600 g Rehrücken (ohne Knochen, küchenfertig)	20 ml Öl

Spätzle

200 g Mehl	5 Eier (M)
30 ml Mineralwasser	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
Salz	60 g Butter

Quittenkompott

1 Schalotte	2 Quitten
60 g Zucker	200 ml Weißwein
15 g Senfkörner	10 Nelken
5 Lorbeerblätter	100 ml Apfelessig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 965 kcal, 49 g F, 51 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Rehrücken: Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Semmelbröseln und Butter verkneten, salzen, pfeffern. Die Bröselbutter zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Den Rehrücken trocken tupfen und von allen Seiten salzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin den Rehrücken rundherum scharf anbraten. Das Fleisch auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben und 5-8 Min garen. Dann den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200° (Oberhitze) erhöhen. Rehrücken mit der Butterplatte belegen und im Ofen (2. Schiene von oben) ca. 5 Min. gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist. Kurz ruhen lassen, dann aufschneiden.
3. Spätzle: Mehl mit Eiern, Mineralwasser, Muskatnuss und 5 g Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts kräftig verkneten. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

4. Dann reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Teig portionsweise in einen Spätzlehobel füllen und in das Wasser hobeln. Warten, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle in einem Sieb gut abtropfen lassen.

5. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Darin die Spätzle bei mittlerer Hitze goldbraun und heiß werden lassen. Dabei immer wieder mal durchrühren.

6. Quittenkompott: Die Schalotte schälen und fein würfeln. Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker mit 30 ml Wein in einen Topf geben, bei kleiner Hitze karamellisieren. Schalotte und Gewürze unterrühren, mit Essig und übrigem Wein ablöschen. Die Quitten dazugeben und in ca. 5 Min. gar köcheln. Salzen und pfeffern, die Nelken und die Lorbeerblätter entfernen.

7. Anrichten: Rehrücken, Spätzle und Quittenkompott nebeneinander auf Tellern anrichten.