Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Pochierter Rehrücken mit Topfen-Brösel-Knödeln

Koch: Lothar Krings-Neugebauer, Gastwirt und Küchenchef
Lokal: Landgasthof Neugebauer in Lölling

Zutaten:

Rehrücken

- 600 g Rehrückenfilet, pariert und ohne Sehnen
- 500 ml Rotwein
- ½ Zimtstange
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter

Topfen-Bröselknödel

- 40 g weiche Butter
- 350 g Topfen
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 130 g Brösel
- Abrieb von 1 Zitrone und 1 Orange, nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter zum Schwenken
- 1 EL geriebene Walnüsse

Glasierte Äpfel

- 3 Äpfel, z. B. Gala
- 50 g Honig
- 100 ml Orangensaft
- 20 g Butter

Wirsing
- 1 kleiner Wirsingkopf
- 20 g Speckwürfel
- 50 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Kürbispüree
- 500 g Muskatkürbis, entkernt
- 1 Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe, nach Bedarf
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Wildsauce
- 700 g Wildknochen, klein gehackt, oder Fleischabschnitte
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Karotte, gewürfelt
- ca. 150 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml kräftiger Rotwein
- 1,2 l Wildfond, alternativ Geflügelfond
- 4 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1–2 EL Preiselbeeren
- 20 g kalte Butter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

1. Wildsauce
Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Wildknochen oder Fleischabschnitte bei kräftiger Hitze rundum dunkel anbraten. Wurzelgemüse und Tomatenmark hinzufügen und mitrösten, bis das Tomatenmark eine dunkle Röstfarbe entwickelt.

Mit etwa einem Drittel des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Wein in zwei weiteren Portionen wiederholen. Mit Wildfond aufgießen, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Thymian und Rosmarin zugeben und die Sauce bei kleiner Hitze etwa 1 bis 1½ Stunden sanft köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf passieren. Knochen und Gemüse dabei gut ausdrücken. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen

und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce glänzt.
2. Kürbispüree
Kürbis und Zwiebel klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, den Kürbis hinzufügen und zunächst mit etwa 100 ml Gemüsebrühe aufgießen.

Zugedeckt weich kochen; bei Bedarf weitere Brühe ergänzen. Anschließend fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Topfen-Bröselknödel
Die Butter schaumig schlagen. Topfen, Ei, Eigelb, Brösel, Zitrusabrieb und Salz dazugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Masse zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend Knödel von etwa 30 g formen und in leicht gesalzenem Wasser sanft sieden lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die geriebenen Walnüsse kurz darin erwärmen und die Knödel darin schwenken.
4. Glasierte Äpfel
Die Äpfel nach Wunsch schälen und in Spalten oder Stücke schneiden. Honig, Orangensaft und Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Äpfel hineingeben und bei mittlerer Hitze weich dünsten. Dabei gelegentlich wenden und mit dem Sud glasieren.
5. Wirsing
Die Wirsingblätter vom Strunk lösen, harte Blattrippen entfernen und die Blätter in gleichmäßige Stücke zupfen. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und abgießen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, mit Schlagobers ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Wirsingblätter darin schwenken.
6. Rehrücken
Den Rehrücken in vier gleich große Stücke portionieren. Den Rotwein mit Zimt, Pfeffer, Koriander, Wacholder und Lorbeer einmal aufkochen. Anschließend auf etwa 70 °C temperieren und warm halten.

Die Rehrückenstücke in den Gewürzsud legen und darin bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C pochieren.

Anrichten
Das Kürbispüree als Basis oder dekorativen Akzent auf vorgewärmten Tellern verteilen. Wirsing und glasierte Äpfel daneben anrichten. Je ein Stück Rehrücken auflegen, die Topfen-Bröselknödel ergänzen und mit der glänzenden Wildsauce nappieren.