

## **Rehrücken mit Orangen**

### **Zutaten für 6 Portionen Rehrücken**

1,5 kg Rehrücken mit Knochen,  
1/2 l Rotwein,  
1/2 l heißes Wasser,  
18 Scheiben fetter, geraucher Speck,  
3 EL Öl,  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,



### **Für die Orangenzesten :**

Schale von 2 Orangen,  
4 EL Orangenlikör,  
2 geh. TL Zucker,  
2 EL Butter,

### **Für die Orangenspalten :**

2 geschälte Orangen,  
2 EL Butter,

### **Für die Cranberry – Soße :**

6 EL getrocknete Cranberrys,  
8 cl Cognac,  
1/8 l Rotwein,  
2 TL Dijon Senf,  
1 kl. Zwiebel oder Schalotte,  
20 g Butter,  
3 EL Mehl,  
4 EL Süße Sahne,

Je 1 MSP Ingwer und Cayennepfeffer,

Eventuell : Als Garnierung einige Pistazienkerne

### **Zubereitung des Rehrücken mit Orangen**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und einen Bräter hineinstellen. Die Cranberrys in Cognac einweichen. Den Spätzleteig nach unserem Grundrezept vorbereiten. Vom Rehrücken die Haut bis auf die feine innere Haut entfernen. Diese innere Haut am Mittelknochen vorsichtig durchtrennen, ohne zu tief ins Fleisch einzuschneiden. An der Oberseite diese Haut nochmals durchtrennen. 9 Scheiben vom Speck in den Bräter legen, den Rehrücken darauf legen und mit den anderen 9 Scheiben abdecken. Bei 200 °C Ober- Unterhitze anbraten. Nach 10 Min. mit dem Rotwein und dem Wasser aufgießen. Falls die Flüssigkeit zu schnell verdunstet, noch etwas Wasser nachgießen. Insgesamt etwa 60 Min. garen lassen.

Die Orangen schälen, Orangenzesten herstellen. Die Orangenzesten in Wasser kurz aufkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Für die Orangenzesten die Butter und den Zucker erhitzen bis der Zucker leicht nach Karamell riecht, die Orangenzesten zugeben mit dem Orangenlikör ablöschen, kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen. Orangenspalten herstellen und beiseite stellen.

Für die Cranberry – Soße die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter weich dünsten.

Das Wasser für die Spätzle aufsetzen.

Nach der Garzeit den Rehrücken aus dem Bräter nehmen, auf einer feuerfesten Schale im ausgeschalteten Backofen warm halten.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rehrücken mit Orangen

Die gedünsteten Zwiebeln wieder erhitzen, mit Mehl bestäuben. Den Bratfond zu den gedünsteten Zwiebeln geben, mit Rotwein und den Cognac – Cranberrys ablöschen.

Die Sahne einrühren. Mit Senf, Ingwer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Spätzle herstellen.

Die Orangenspalten kurz in Butter anbraten.

Die Rehlende vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und auf dem Knochen wieder anrichten.

Mit der Cranberry – Soße begießen. Die Orangenscheiben und die Orangenzesten dazu garnieren.

Die Spätzle getrennt dazu reichen.

Hinweis der Aalener Kochbären :