

Weinempfehlung:



2014
Schwarz Rot
Trocken, Burgenland

Und ob man es nun glaubt oder nicht, der Rotwein ist nochmals eine Steigerung, die eigentlich nicht mehr für möglich gehalten werden könnte. Schier unglaublich, was hier aus dem Zweigelt alles herausgeholt wurde. Explosiv im Bouquet nach Kirschen, Brombeerkonfitüre, florale Akzente von Veilchen und roten Rosen, im Geschmack von einer unglaublich sanften, samtigen Textur, die den Gaumen mit feinem, aromatischem Fruchtschmelz kitzelt. Ein Zweigelt der absoluten Superlative, der sich vor nichts in der Welt zu fürchten hat, einmalig, absolut »outstanding« und ganz einfach einer der großen »Blockbuster« Österreichs! Für Kenner hat er ohnehin längst Kultcharakter!

44,00 €
58,67/1l

Hauptgang: Rehrücken mit Rotweinsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- küchenfertiger Rehrücken (ca. 1,3 kg)
- 400 ml Wildfond
- 75 g Speck (in dünnen Scheiben)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Gewürznelken
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 EL Speisestärke
- 0,75 ml trockener Rotwein
- 1 Bund Suppengrün
- Salz, Pfeffer
- Gefrierbeutel (6 Liter)
- Alufolie



Zubereitung:

Zwiebeln und Suppengrün putzen und grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und von Sehnen befreien. Geben Sie das Fleisch mit dem Gemüse, den Zwiebeln, und allen Gewürzen in den Gefrierbeutel und gießen diesen mit Wein auf. Legen Sie den Beutel in eine Schale und lassen alles zusammen ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren. Bitte mehrfach wenden.

Nehmen Sie den Rehrücken heraus und gießen die Marinade durch ein Sieb in einen Topf. Das Gemüse im Sieb heben Sie bitte auf. Lassen Sie bei starker Hitze die Marinade einkochen (ca. 15-20 Minuten), bis etwa noch 250 ml vorhanden sind.

Heizen Sie den Ofen vor. Legen Sie den Rehrücken auf eine Fettpfanne, würzen es mit Salz und Pfeffer und belegen es mit dem Speck. Verteilen Sie das Gemüse um den Rehrücken und lassen alles im Ofen ca. 40 (+/- 5 Minuten) bei 175°C Umluft garen. Nach einer Garzeit von 10 bis 15 Minuten gießen Sie nach und nach die Marinade über den Rehrücken.

Nehmen Sie den Rehrücken aus dem Ofen und entfernen den Speck. Wickeln Sie das Stück in die Alufolie und lassen es ca. 7 Minuten ruhen. Für die Soße lösen Sie den Bratensatz mit dem Wildfond und gießen alles durch ein Sieb in den Topf. Kochen Sie alles auf und geben anschließend die Stärke und 4 EL Wasser hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren das Fleisch dicht am Rückenknochen entlang schneiden, danach quer in Scheiben schneiden.