Rehbraten vom Schlegel mit Safran-Spätzli und gedämpfter Birne

Das kleinste Stück vom Rehschlegel (Hinterlauf) ist die Nuss, sie ist auch das zarteste Stück davon. Die Nuss kann zu Schnitzeln geschnitten werden, die sich zum kurzbraten eignen, sie kann aber auch am Stück im Ofen bei tiefer Temperatur gegart werden, das Fleisch wird dabei besonders saftig und zart.

Das dunkle und kräftige Fleisch vom Reh verlangt geradezu nach einer kräftigen Marinade aus Rotwein und intensiv schmeckenden Gewürzen, wie Lorbeer, Nelken, Pfeffer und Wacholder. Das Fleisch sollte mindestens einen ganzen Tag, oder auch zwei in der Marinade liegen. Die Marinade ist danach auch Grundlage für die Sauce.

Zu Wild passen Spätzli, das hat Tradition und es schmeckt einfach gut. Ich habe sie mit Safran gewürzt, was ihnen eine liebliche Note verleiht, die gut zum Wild passt - und ihnen auch eine schöne gelbe Farbe verleiht. Dazu eine gedämpfte Birne, gefüllt mit Preiselbeerkompot, auch das ist eine klassische Wildbeilage.

Zutaten (2 Portionen)

```
1       Nuss vom Rehschlegel, ca. 400g

Marinade:
2dl     kräftiger Rotwein
1dl     dunkler Portwein
3       Lorbeerblätter
5       Nelken
5       Wacholderbeeren
12      schwarze Pfefferkörner

Sauce:
        Abgesiebte Marinade
5cl     Rotwein
```

2	Prisen Zucker
30g	kalte Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
1	festfleischige Birne
2Tl	Preiselbeerkompot
	Spätzli

Zubereitung

Marinieren:
Rotwein in ein Pfännchen giessen, Gewürze (ohne Portwein) zugeben und aufkochen. Leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren. das dauert etwa 20 Minuten. Herdplatte ausschalten und den Sud auskühlen lassen. Danach absieben und den Portwein zugiessen.

Zum Marinieren ist ein Vakuumierbeutel sehr gut geeignet, darin ist das Fleisch auch mit wenig Marinade gut von dieser bedeckt. Also Fleisch und Marinade in den Beutel geben, die Luft herausdrücken und den Beutel verschliessen. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Braten:
Die Rehnuss 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abgiessen und auffangen. Rehnuss mit Haushaltpapier trockentupfen und salzen. In Bratbutter ringsum heiss anbraten. Rehnuss in ein Bratgeschirr legen. Bratensatz mit wenig Rotwein auflösen, kurz einkochen lassen.

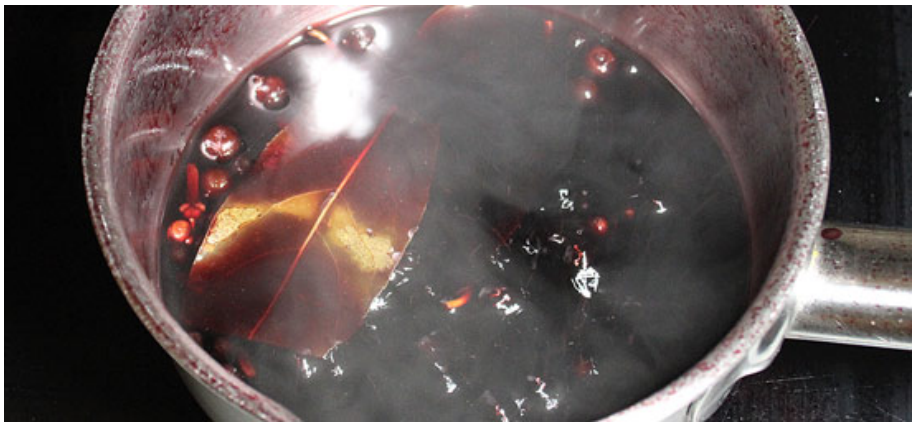
Bratenthermometer einstecken und im auf 100° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Das dauert etwa eine Stunde. Ofen ausschalten und 5 Minuten entlüften. Rehnuss 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 3-4°.

Sauce:
Marinade in ein Pfännchen geben und den aufgelösten Bratensatz durch ein feines Sieb dazugiessen. 2 Prisen Zucker zugeben und die Sauce langsam gut auf die Hälfte einköcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten, die kalte Butter mit einem Schwingbesen stückchenweise einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzli:
Nach dem Rezept von da, anstelle der Kräuter eine Messerspitze gemahlener Safran zugeben. Nach dem Erwellen und Abschrecken habe ich die Spätzli nur kurz in Bratbutter angebraten.

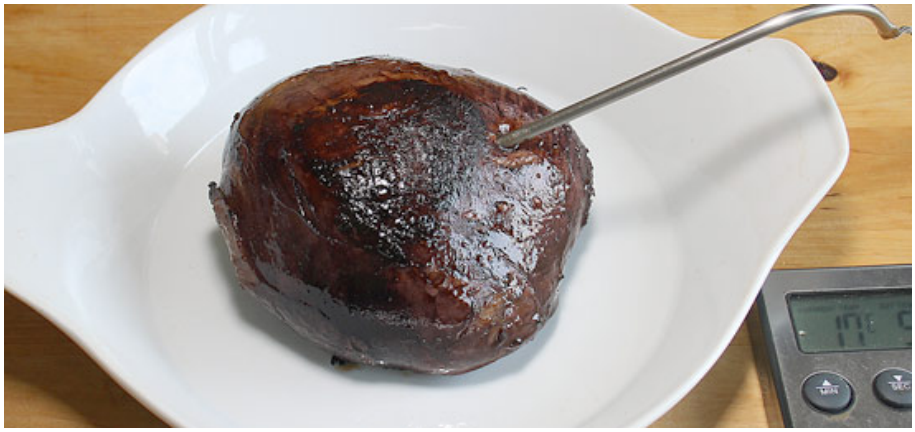
Birne:
Birne halbieren, Kerngehäuse und Fliege und Stiel entfernen und, damit sie nicht braun wird, sogleich ca. 3 Minuten im vorgeheizten Dampfsieb garen. Beim Anrichten Preiselbeerkompot darauf geben.

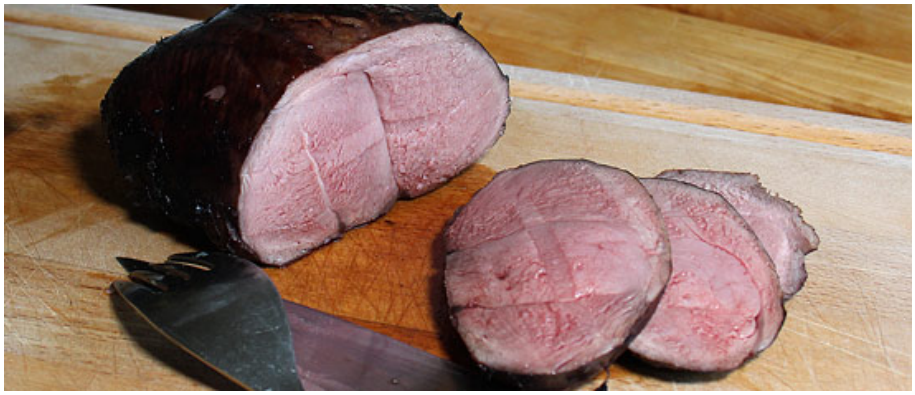
Rehnuss mit den Zutaten für die Marinade



Rehnuss im Marinierbeutel

Marinierter Rehbraten, Saucenzutaten, Birne und Spätzliteig



... und ab in den Ofen, temperaturüberwacht

Rehnuss aus dem Ofen