

Rehrücken mit Dinkelspätzle, geschmortem Kürbis und karamellisierten Birnen



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Alexander Forbes

.....

Zutaten

Rehrücken

.....

350 G ausgelöster und zugeputzter Rehrücken

.....

10 G Butter

.....

Thymianzweige

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Öl zum Anbraten

.....

Spätzle

320 G Dinkelmehl

200 G Joghurt

3 Eier

Salz

Pfeffer

1 PRISE geriebene Muskatnuss

50 G fein geschnittene Zwiebeln

30 G Butter

52 ML Gemüsefond

50 G Bergbauernkäse

80 G Frischkäse

frischer Majoran

Kürbis

200 G Kürbis (z.b.: Muskatkürbis)

50 ML Weißwein

30 ML Öl

frischer Thymian

Salz

Pfeffer

Birnen

120 G in Spalten geschnittene Birnen

20 G Zucker oder Honig

20 G Butter

Zubereitung

1. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
2. Hitze reduzieren, Thymianzweiglein und Butter hinzufügen und den Rehrücken mit der Sauce ein paar Mal löffelweise übergießen.
3. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech abgedeckt mit Alufolie im Ofen bei 80 °C 10 Minuten ziehen lassen.

Der Rehrücken sollte noch rosa sein (Kerntemperatur 56 bis 58 Grad).

4. Übriges Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit einem Löffel einen Saucenspiegel ziehen. Spätzle mit Kürbis darauf geben. Scheiben vom Rehrücken mit den Birnen anrichten.
1. Dinkelmehl mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und die Eier dazugeben und den Teig kurz ruhen lassen.
2. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Teig mit dem Spätzlehobel eindrücken, 15 Sek. kochen lassen, danach sofort kalt abschrecken.
3. Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen.
4. Spätzle hinzugeben, mit dem Gemüsefond aufgießen und den Frischkäse untermengen. Kurz ziehen lassen, eventuell mit Salz abschmecken und mit Majoran bestreuen.
1. Kürbis schälen und in 5 x 5 mm große Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Weißwein ablöschen.
3. Schmoren, bis sich die Flüssigkeit verkocht hat, und abschmecken.

1. Butter und Birnenspalten in die noch warme Pfanne geben und von allen Seiten leicht anbraten.
2. Je nach Geschmack mit Zucker oder Honig karamellisieren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept aus Magazin "Salzburg schmeckt" Herbst / Winter 2022