

Rehrücken



Zutaten (4–5 Personen)

Rehrücken (ca. 1,5 – 1,8 kg)	½ Sellerie
Baumann's Wildgewürz	2 Möhren
4 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin	Kräuter-Crème-fraîche
Baumann's hauseigener Wildfond	Öl
400 ml Rotwein	Salz und Pfeffer
Preiselbeeren	

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen.
2. Den Rehrücken mit Baumann's Wildgewürz einreiben und zusammen mit Lorbeer und Rosmarin auf ein Backblech legen und bei 170–180 °C Umluft ca. 45 Minuten garen.
3. Für die Soße Sellerie, Möhren und Zwiebeln klein schneiden und mit Öl in einem Topf anbraten. Den Rotwein hinzugeben.
4. Kräuter-Crème-fraîche, Lorbeer, Salz und Pfeffer dazu geben und alles kurz köcheln lassen.
5. Den gegarten Rehrücken aus dem Ofen nehmen und für ca. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.
6. Vor dem Servieren die Rückenfilets vorsichtig entlang des Rückens auslösen. Die Filets in schräge Scheiben schneiden, wieder auf den Rücken legen und servieren.
7. Dazu passen Baumann's Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl und Preiselbeeren.