

Gericht für 8 Personen gerechnet !

Rehrücken mit Zimtsauce und Polentaschnitten

Rehrücken:

- 1 Rehrücken (ca 150 – 200g/Person) Vom Metzger kleine Filets herauslösen, Fleisch links und rechts dem Rückgrat entlang bis fast auf die Rippen einschneiden und binden lassen.
- 1 Teelöffel Zimt
- 1.5 Teelöffel Salz
- Pfeffer, Bratbutter

Zimtsauce:

- 3dl Apfelwein
- 3dl Fertig Wildfond oder Fleischbouillon
- 2.5dl Saucenhalbrahm
- $\frac{3}{4}$ Teelöffel Zimt
- 8 Esslöffel glattblättrige Petersilie fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Rehrücken:

Fleisch 1 Stunde vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen

Ofen auf 250°C vorheizen.

Fleisch kurz vor dem Anbraten würzen, mit den Rippen nach unten auf ein Blech legen.

Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, über das Fleisch giessen.

Braten: 14 min in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kleine Filets dazulegen, ca 2 min weiterbraten. Filets wenden, Ofen ausschalten, Fleisch ca. 10 min ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

Zimtsauce:

Apfelwein und Fonds in einer Pfanne auf 2 dl einkochen. Hitze reduzieren

Rahm mit Zimt dazugiessen, unter Rühren kurz weiter kochen, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Tranchieren:

Fleisch den Rippen entlang waagrecht von den Knochen schneiden, in der Petersilie wenden.

In ca 2 cm dicke Medaillons schneiden. Kleine Filets ebenfalls in der Petersilie wenden, tranchieren. Sauce separat dazu servieren.

Polentaschnitten

350g feiner Maisgriess

50g frisch geriebener Parmesan

1.5l Gemüsebrühe

Pfeffer, Butter, Backpapier

1 l Gemüsebrühe zum Kochen bringen, den Grieß langsam einrieseln lassen und bei milder Hitze unter stetem Rühren 45 Minuten ausquellen lassen.

Während des Quellens etwas Gemüsebrühe nachgiessen, die Polenta darf aber nicht zu flüssig werden. Mit Pfeffer würzen.

Die heisse Polenta auf ein mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegtes Blech streichen (ca. 2cm dick) und gut auskühlen lassen.

Anschließend in beliebig grosse Rauten schneiden und diese von beiden Seiten in Butter anbraten.