

Rehrücken mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	Rehrücken, küchenfertig mit Knochen
1 Zweig/e	Rosmarin, leicht gemörsert
1 Zweig/e	Thymian (entstielt), leicht gemörsert
1 Zweig/e	Salbei (entstielt), leicht gemörsert
10 Stück/e	Wacholderbeeren, zerdrückt
100 ml	Rapsöl
600 g	Pilze der Saison (Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge usw.)
1 Stück/e	Zwiebel, feingehackt
100 ml	Roten Portwein
100 ml	Rinderbrühe
150 ml	Sahne
1 EL	Speisestärke (mit 2 EL Wasser angerührt)
etwas	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Rapsöl
1 EL	Petersilie , feingehackt



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

12 Stunden Marinierzeit

Hilfsmittel:

Wok und Wokbesteck

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Kräutermarinade (Rosmarin, Thymian, Salbei, Wacholderbeeren, 100 ml Rapsöl) miteinander verrühren. Rehrücken von dem Knochen lösen, so auch die 2 Filets an der Unterseite. Den Knochen abgedeckt kalt stellen. Das Fleisch mit der Marinade in einen Beutel geben und über die Nacht im Kühlschrank mariniert liegen lassen. 2. Am nächsten Tag den Knochen und das Fleisch aus dem Kühlschrank holen. Die Rückenstränge auf den Knochen legen und die Filets unter den dünneren Teil des Fleisches legen. Das Ganze mit einer Bratenkordel fixieren. 3. Grill für indirekte Hitze (160-170°C) vorheizen. 4. Den Rehrücken mit dem Knochen auf den Rost (wie ein Bratenkorb) indirekt auflegen und grillen, bis eine Kerntemperatur von 62-64°C erreicht ist. Danach 10 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen. 5. Den Grill auf direkte Hitze umschalten (beim HK Kohlenkörbe zusammen schieben), den Wok auflegen, das Rapsöl hineingeben und die Zwiebeln anschwitzen. Die Pilze dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Portwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Brühe auffüllen. Kurz aufkochen lassen. Sahne hinzugeben, erneut aufkochen, wieder mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Speisestärke abbinden. Zum Schluss die gehackte Petersilie darüber streuen.