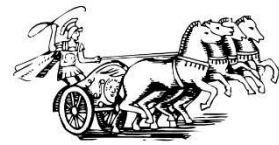


**Vanillereh in Rotweinjus
mit Eierknöpfle und buntem Gemüse
dazu unser Engehöller Bernstein
Spätburgunder in Barrique**

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Die zarte Vanillenote unterstützt die sanfte Eleganz des in Barrique gereiften Spätburgunders. So wie der Rotwein mehr Zeit braucht, um in dem kleinen Holzfass zu reifen, nehmen wir uns auch für die Zubereitung dieses Gerichts dazu deutlich mehr Zeit.

Ich beginne mit der Sauce. Am besten gelingt diese mit den Rehknochen, also sollten Sie den Knochen unbedingt dazukaufen, auch wenn der Jäger Ihnen den Rehrücken schon küchenfertig verkauft. Das Knochenstück mit einem Beil oder scharfen Messer in mehrere Stücke zerschlagen und in den auf 250° Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben bis sie dunkelbraun sind. Das dauert etwa 20 Min. In dieser Zeit Butter in einem Topf schmelzen, etwas Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse und eine fein geschnittene Schalotte hineingeben und anbraten. Die gerösteten Knochenstücke dazu geben, mit etwas Rotwein aufgießen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Den Vorgang so oft wiederholen bis eine feste Grundsauce entstanden ist. Jetzt mit so viel Fond und Rotwein aufgießen bis die Knochen bedeckt sind, etwa die Hälfte der Gewürze dazu geben und gut 2 Stunden köcheln lassen. Danach die Sauce abseihen, die restlichen Gewürze zugeben und weitere 30 Min. köcheln lassen. Zum Abschluss durch ein feines Tuch abgießen und kaltstellen. Später kann man noch die erkaltete Fettschicht entfernen. Vor dem Servieren erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Rotwein-Vanille-Sirup abschmecken und mit Speisestärke binden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen, 2 cm einer Vanilleschote aufschneiden, die ganze Schote mit Inhalt in die Butter geben. Den Rehrücken in der Vanillebutter von allen Seiten anbraten. Für ca. 30 Min. in den auf 100° Umluft vorgeheizten Ofen stellen. Ich verwende dabei gerne ein Fleischthermometer und nehme das Fleisch bei 58 ° Kerntemperatur heraus. Vorsichtig mit Vanille-Pfeffer würzen und abgedeckt ruhen lassen.

Wer Lust und Zeit hat kann die Eierknöpfle dazu natürlich gerne selber machen. Während die Sauce köchelt, ist dafür auch genug Zeit. Man kann aber auch gute Fertigprodukte kaufen, die man nur mit etwas Butter in der Pfanne zubereitet. Mit Salz und Muskat würzen.

Als Gemüse habe ich hier Brokkoli, Wirsing und Karotten gedünstet. Dafür habe ich den Brokkoli in Röschen geschnitten, den Wirsing grob gespalten und mit wenig Wasser im geschlossenen Topf köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter mit einem Hauch Vanillezucker schmelzen lassen und die Karotten darin leicht karamellisieren, der Vanillezucker unterstützt das Aroma der Karotten und passt auch super zum restlichen Gericht. Etwas Wasser hinzugeben und auch im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Den Rehrücken aufschneiden und mit der Sauce und den Beilagen anrichten. Je nach Gusto noch etwas frischen Vanille-Pfeffer nachwürzen und ein paar Heidelbeeren zur Deko darüber geben.



Zutaten für 4 Personen:

Rehrücken ausgelöst, ca. 1 kg

2 EL Butter

1 Vanilleschote

Vanille-Pfeffer

1 Packung Eierknöpfe

½ Wirsingkopf

1 Brokkoli

5-6 Karotten

Salz und Muskat

Wer mag nimmt als Deko oder für die Sauce eine Hand voll Heidelbeeren dazu.

Für die Sauce:

Knochen für den Saucenansatz

2 EL Butter

5 EL Wurzelgemüse

1 Schalotte

400 ml Rotwein

250 ml Wildfond

2 Lorbeerblätter

12 Wacholderbeeren

Rotwein-Vanille-Sirup

Salz und Pfeffer

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Der Vanille-Pfeffer und der Rotwein-Vanille-Sirup sind übrigens selbst gemacht.