

## Rezepte Erich Aeschlimann

### **Rehrücken mit Steinpilzsauce und Karotten (ganz und klein) Rosmarin- Kartoffeln**

#### **Zutaten für ca. 3 Personen**

##### *Für den Gamsrücken:*

1 Rehrücken, à ca. 500 g  
1 Zehe Knoblauch  
1 Zweig Rosmarin  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Steinpilzsauce:*

2 Steinpilze, groß  
½ Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
3 EL Mehl  
100 ml Rotwein  
400 ml Wildfond  
250 ml Schlagsahne  
10 ml Cognac  
1 EL Helbling Gewürzmischung  
1 Prise Zucker  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Karotten:*

9 Karotten, klein und ganz (mit Grünanteil)  
1 EL Gemüsefond

##### *Für die Kartoffeln:*

250 g kleine Karoffeln  
1 Bund Rosmarin  
  
Petersilie, zum Garnieren  
Butter, Zucker zum glasieren  
Salz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen. Den Rehrücken waschen, abtupfen, zusammen mit dem Rosmarinzweig und dem Knoblauch in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen 40 -50 Minuten garen. (Kerntemp. 58 grad)

Für die Steinpilzsauce die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und dem Rotwein ablöschen. Alles vier bis fünf Minuten einkochen lassen, dann den Wildfond dazugeben, mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung abschmecken. Die Steinpilze putzen, die großen Pilze in Scheiben schneiden, die kleineren im Ganzen lassen und zu der Sauce geben. Bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen, die Sahne und eine Prise Zucker dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Cognac hineingeben.

Eine Pfanne halb mit Wasser füllen und aufkochen lassen, salzen. Kartoffeln zu ¾ ziehen lassen. Auskühlen lassen. Bratpfanne mit Olivenöl/ Pflanzenöl erwärmen, Kartoffeln anbraten und kurz vor Entnahme mit Butter und Rosmarin- Stücke ergänzen.

Die Karotten schälen, in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen. Karotten kurz auskühlen lassen. In Bratpfanne mit Butter, Zucker leicht glasieren.