

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 06.12.2023

**Duett vom Reh (Rücken und Ragout) mit Spätzle und Wurzelgemüse
Für 4 Personen**

Zutaten

Für das Wildgewürz

3 g Fichtenspitzen (selbstgesammelt oder getrocknet, bestellbar im Internet)
50 g Salz
5 g Pfefferkörner, schwarz

Für das Ragout

2 kg Rehkeule
250 g Speck, durchwachsen
15 g Butterschmalz
2 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1 Liter Rotwein (oder alkoholfreier Wein)
1 Liter Johannisbeernektar

Für den Rehrücken

600 g Rehrücken, ohne Knochen
etwas Salz
0,5 TL Pfeffer, schwarz
2 EL Butterschmalz
5 Stiele Thymian

Für die Spätzle

6 Eier (Größe M)
300 g Mehl (ca.; 2/3 Weizenmehl Typ 405, 1/3 Dinkel-Vollkornmehl)
1 Bund Kräuter (z. B. Brunnenkresse, Petersilie, Rauke)
etwas Salz

Für das Wurzelgemüse

3 Petersilienwurzeln
3 Karotten
2 Pastinaken
4 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
etwas Pfeffer
etwas Salz

Zubereitung

1. **Für das Wildgewürz** die frischen Fichtennadeln vom Holz zupfen oder abschneiden
2. Fichtennadeln, Salz und Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein mörsern.
3. **Für das Ragout** das Fleisch von Sehnen und Häuten befreien. Die Fleischstücke in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
4. Den Speck in grobe Würfel schneiden und in einem Bräter knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
5. Butterschmalz zum Speckfett in den Bräter geben und erhitzen. Die Fleischwürfel darin portionsweise anbraten und anschließend mit dem Wildgewürz würzen. Alle Portionen zurück in den Bräter geben.



6. Knoblauch abziehen, etwas andrücken und unter das Fleisch mischen, dabei die knusprigen Speckwürfel und Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.
7. Rotwein zugeben, etwas einköcheln lassen. Anschließend mit dem Johannisbeernektar auffüllen. Das Ragout dann ca. 40 Minuten bei niedriger Hitze schmoren.
8. **Inzwischen den Rehrücken** von Sehnen und Häuten befreien.
9. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Rehrücken darin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rehrücken in den Backofen und bei 120 Grad Ober- und Unterhitze garen, bis der Rehrücken eine Kerntemperatur von 56 Grad (Bratenthermometer) erreicht hat.
10. **Für die Spätzle** Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel kräftig verrühren.
11. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und zu den Eiern geben.
12. Das Mehl langsam, nach und nach dazugeben, dabei ständig weiter schlagen und die Konsistenz prüfen. Die Mehlmenge variiert je nach Beschaffenheit des Mehls und Größe der Eier. Teig so lange kräftig schlagen, bis er Fäden zieht.
13. Spätzle in kochendes Salzwasser schaben oder hobeln. Kurz aufwallen lassen - wenn sie sich aufblähen und oben schwimmen sind sie fertig. Achtung: Das geht ziemlich schnell.
14. Spätzle mit einem Schaumlöffel rausholen und in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser geben. Auf einer Platte oder Auflaufform anrichten und etwas Butter auf den Spätzle verteilen, damit sie nicht zusammenkleben.
15. **Für das Wurzelgemüse** Petersilienwurzeln, Karotten und Pastinaken putzen, schälen und in kleine aber gleichmäßige Stücke schneiden.
16. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Wurzelgemüse darin nach und nach anbraten.
17. Gemüse mit Brühe ablöschen und darin ca. 6-10 Minuten (je nach gewünschtem Biss) garen.
18. **Für den Rücken** Thymianblättchen vom Stiel zupfen und fein schneiden.
19. Rückenstücke aus dem Ofen holen, in den Thymianblättchen wenden und aufschneiden. Das Ragout nochmal abschmecken. Spätzle nach Belieben noch mal kurz in einer Pfanne schwenken und erwärmen. Wurzelgemüse ebenfalls abschmecken. Alles anrichten und servieren.

Timo's Tipp:

Die Alternative zum Schaben ist der Spätzle oder Knöpflehobel. Eine Spätzlepresse funktioniert bei diesem Rezept leider nicht, da die frischen Kräuter die Öffnungen der Presse verstopfen würden.