

## ZUTATEN

(4 Portionen)

### Rehrücken

1 kg Rücken vom Rehwild  
 grobes Meersalz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Balsamicoecreme  
 Kürbiskerne, geschrotet

### Wildsauce

Öl  
 1 kg Wildknochen  
 2 Bund Wurzelgemüse  
 1 Zwiebel  
 Salz, Pfeffer  
 Thymian, Wacholder,  
 Lorbeerblätter  
 Tomatenmark  
 ½l Rotwein  
 Butter  
 200ml Portwein

### Pikanter Bratapfel

4 kleine Äpfel  
 ½ Zwiebel  
 Butter  
 Walnüsse  
 Rosinen  
 Pinienkerne  
 200g Couscous  
 250ml Apfelsaft

### Palffyknödel

200g Weißbrot, entrindet  
 200g Brioche, entrindet  
 ½ Zwiebel  
 80g Butter  
 150ml Milch, kalt  
 2 Eier  
 Salz, Pfeffer, Muskat



# Rehrücken mit pikantem Bratapfel

REZEPT VON FRANZ ROSENBAUCH



FOTOS WEIDWERK

## Zubereitung

**Rehrücken:** Das Fleisch zuputzen, von Sehnen sowie Silberhaut befreien und mit grobem Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend beidseitig scharf anbraten (oder angrillen), im Ofen bei 180 °C für 6–8 Minuten garen und danach etwa 10 Minuten bei 65 °C rasten lassen. Nun das Fleisch mit Balsamicoecreme einstreichen, in den Kürbiskernen wälzen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**Wildsauce:** Öl in einem Topf erhitzen und die Wildknochen darin scharf anrösten. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel grob schneiden, dazugeben und mitrösten. Nach Geschmack würzen sowie etwas Tomatenmark hinzufügen. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, mit 2l Wasser aufgießen und 4–5 Stunden kochen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Haarsieb abseihen, mit Butter und Portwein vollenden und einreduzieren lassen.

**Pikanter Bratapfel:** Zuerst die Deckel der Äpfel abschneiden, beiseite-

legen und die Äpfel aushöhlen. Die halbe Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in Butter anschwitzen und in eine Schüssel geben. Nüsse, Rosinen, Pinienkerne und den Couscous beigegeben, alles vermischen. Den Apfelsaft aufkochen, nach und nach der Mischung unterrühren und das Ganze ziehen lassen, bis der Couscous gar ist. Anschließend die Masse in die Äpfel füllen, den Deckel daraufgeben und bei 180 °C für etwa 10 Minuten im Ofen backen.

**Palffyknödel:** Weißbrot und Brioche klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die halbe Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in Butter anschwitzen und den Brotwürfeln beimengen. Nun Milch, Eier und Gewürze – nach Geschmack – hinzufügen, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ziehen lassen. Knödel in gewünschter Größe drehen und im siedenden Wasser etwa 10–15 Minuten kochen, danach herausnehmen. Nun etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, die Knödel darin schwenken, mit Schnittlauch garnieren.

Franz Rosenbauch ist Küchenchef in „Rosenbauchs Restaurant, Vinothek & Wirtshaus“ in Ebreichsdorf, NÖ.

