

Rehrücken

Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 Rehrücken ca. 1,2 kg

2 Rosmarinzweige

150 g Butter

etwas Öl zum anbraten

Salz, Pfeffer, Wacholder

Zubereitung :

Den Rehrücken mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Knochen lösen. Auch an das Filet unter dem Rückenstück denken.

Dann den Rücken in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl kurz von allen Seiten anbraten.

Danach auf ein Backblech oder ein etwa gleich langes Hitzebeständiges Gefäß geben.

Von allen Seiten dezent würzen und dann mit Butterflocken, Rosmarin und etwas Wacholder marinieren.

Im auf 120°C vorgeheiztem Ofen ca. 25 - 35 min bis auf 47°C Kerntemperatur garen. Dann ist er zart Rosa. Ab 55 Grad geht der Rücken Richtung durch.

Schneller geht es auch bei 165°C. Dann ist er in ca. 8 - 12 min fertig.

Der Rücken sollte dann aber nach dem garen an einem warmen Ort noch etwas ruhen.

Mit den Knochen kann zuvor eine Soße angesetzt werden. Siehe hierzu unser Rezept "Rehsoße"