

Rehrücken mit Käse-Risoni

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

Für das Reh

- 800 g Rehrücken ohne Knochen
- 2 EL Butterschmalz zum Anbraten
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Kleiner Bund Thymian
- Salz, Pfeffer

Für den Brombeerjus

- 4 Schalotten
- 2 EL Zucker
- 200 g frische Brombeeren (oder TK aufgetaut)
- 200 ml Portwein
- 400 ml Wildfond
- 8 EL dunkler Balsamico
- 50 g kalte Almbutter
- Salz, Pfeffer

Für die Käse-Risoni

- 400 g Risoni
- 800 ml Gemüsebrühe
- 250 g Heumilch Camembert
- 200 g Bergler
- 200 g Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL getrockneten Thymian
- 2 TL Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
- 2 TL Almbutter
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 120 °C Grad Umluft vorheizen.
2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Kräutern in Alufolie einwickeln. Für ca. 20-25 Minuten im Ofen fertig garen.
3. In der Zwischenzeit für die Risoni den Bergler fein reiben und den Heumilch-Camembert in kleine Würfel schneiden.
4. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Die Almbutter und das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.
5. Risoni dazu geben und mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Den Zitronenabrieb und den Thymian dazugeben. Gut umrühren und für ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Risoni gar sind. Von der Kochstelle nehmen und den Bergler und den Heumilch-Camembert unterrühren.
6. Bei geschlossenem Deckel den Käse für ca. 3 Minuten schmelzen lassen. Nochmals umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für den Brombeerjus die Schalotten abziehen und fein würfeln. Im Bratensatz vom Rehrücken die Schalotten andünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
8. Die Brombeeren zugeben und mit Portwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen und danach mit dem Wildfond aufgießen.
9. Die Sauce bei starker Hitze 3-4 Minuten einköcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb streichen, um die Reste der Brombeeren aus der Sauce zu bekommen.
10. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren kalte Butter in Stückchen einrühren, um die Sauce zu binden.
11. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Risoni und dem Jus auf Teller anrichten und mit etwas frischem Thymian garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

