



**Bernd Simons**

## **Rehrücken mit Portwein-Maronen-Sauce, Rahmwirsing und Nuss-Spätzle**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken**

400 g ausgelöster Rehrücken am Stück  
1 EL Maiskeimöl  
20 g Butter  
½ TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch pfeffern und salzen. In einer Bratpfanne das Öl hoch erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend ca. 8 Minuten in den Ofen geben, eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Fleisch nochmals kurz erhitzen (max. 30 Sek.) und mit der Butter übergießen, danach in Scheiben aufschneiden.

### **Für die Portwein-Maronen-Sauce:**

500 ml Wildfond  
100 ml Portwein  
80 ml Sahne  
100 g vorgegarte und geschälte Maronen  
1 EL Sojasauce  
1 TL Fischsauce  
1 EL alter Balsamicoessig  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Fond, Portwein und Sahne in einen Topf geben und bei hoher Hitze auf ca. 150 ml einkochen, danach die Hitze stark reduzieren. Sojasauce, Fischsauce und Balsamico dazugeben, 5 min. köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maronen kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und kurz erhitzen.

### **Für die Nussspätzle:**

2 Eier  
50 g fein geriebene Haselnüsse  
100 g Mehl  
80 g Quark  
20 g Butter  
1 Prise Muskat  
½ TL Salz

In eine Schüssel Mehl, Quark und fein geriebenen Nüsse geben, die Eier darüber aufschlagen und gemeinsam mit Muskat und Salz verrühren. Kurz rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wasser dazugeben, wenn der Teig zu zäh ist. Die Teigmasse mit einer Spätzltreibe in kochendes Salzwasser „spätzeln“, einmal kurz aufkochen lassen und abseihen. Butter in die Spätzle geben und umrühren.

### **Für den Rahmwirsing**

500 g Wirsing  
1 Zwiebel  
150 ml Gemüsefond  
80 ml Sahne  
20 g Butter  
½ TL ganzer Kümmel  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Strunk vom Wirsing herausschneiden, in feine Streifen schneiden, im Sieb durchwaschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln, in einer Kasserolle in Butter glasig dünsten und den Wirsing dazugeben. Solange durchrühren bis er zusammenfällt. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.