Rehrücken mit Dinkelspätzle, geschmortem Kürbis und karamellisierten Birnen



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Alexander Forbes

Zutaten

Rehrücken

350 G	ausgelöster und zugeputzter Rehrücken
10 G	Butter
	Thymianzweige
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Spätzle

320 G	Dinkelmehl
200 G	Joghurt
3	Eier
	Salz
	Pfeffer
1 PRISE	geriebene Muskatnuss
50 G	fein geschnittene Zwiebeln
30 G	Butter
52 ML	Gemüsefond
50 G	Bergbauernkäse
80 G	Frischkäse
	frischer Majoran

Kürbis

200 G	Kürbis (z.b.: Muskatkürbis)
50 ML	Weißwein
30 ML	Öl
	frischer Thymian
	Salz
	Pfeffer

Birnen

120 G	in Spalten geschnittene Birnen
20 G	Zucker oder Honig
20 G	Butter

Zubereitung

Rehrücken

1. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
2. Hitze reduzieren, Thymianzweiglein und Butter hinzufügen und den Rehrücken mit der Sauce ein paar Mal löffelweise übergießen.
3. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech abgedeckt mit Alufolie im Ofen bei 80 °C 10 Minuten ziehen lassen.

   Der Rehrücken sollte noch rosa sein (Kerntemperatur 56 bis 58 Grad).

4. Übriges Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit einem Löffel einen Saucenspiegel ziehen. Spätzle mit Kürbis darauf geben. Scheiben vom Rehrücken mit den Birnen anrichten.

Spätzle

1. Dinkelmehl mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und die Eier dazugeben und den Teig kurz ruhen lassen.
2. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Teig mit dem Spätzlehobel eindrücken, 15 Sek. kochen lassen, danach sofort kalt abschrecken.
3. Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen.
4. Spätzle hinzugeben, mit dem Gemüsefond aufgießen und den Frischkäse untermengen. Kurz ziehen lassen, eventuell mit Salz abschmecken und mit Majoran bestreuen.

Kürbis

1. Kürbis schälen und in 5 x 5 mm große Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Weißwein ablöschen.
3. Schmoren, bis sich die Flüssigkeit verkocht hat, und abschmecken.

Birnen

1. Butter und Birnenspalten in die noch warme Pfanne geben und von allen Seiten leicht anbraten.
2. Je nach Geschmack mit Zucker oder Honig karamellisieren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept aus Magazin "Salzburg schmeckt" Herbst / Winter 2022