



Gebratener Rehrücken auf Steinpilznudeln mit Gemüse und Preiselbeeren

Zutatenmenge für 4 Portionen:

Nudelteig:

420 g griffiges Mehl
80 g Weizengrieß
1 El Salz
2 El Olivenöl
6 ganze Eier

Steinpilzsauce

500 g Steinpilze (oder außerhalb der Saison andere Pilze)
1 kleine Zwiebel
etwas Knoblauch
Salz und Pfeffer
einige Stängel Petersilie
2 kleiner Zucchini (oder anderes Gemüse nach Belieben).
2 Karotte

800 g Rehrücken
4 Wacholderkörner
2 Zweig Rosmarin
etwas Wildgewürz
1 EL Öl
1 EL Butter
1 EL Rotwein

Zubereitung (45 Min. ohne Warte- und Garzeit)

Für den Nudelteig alle Zutaten glatt verkneten (bei Bedarf etwas Wasser zugeben), ca. 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Sauce die geputzten Steinpilze in Scheiben schneiden mit etwas Zwiebel und Knoblauch leicht rösten, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie dazugeben.

Die in kleine Würfel geschnittenen Zucchini und die gekochten, geschnittenen Karotten, untermischen und bei geringer Hitze ziehen lassen.

Den Rehrücken mit zerstoßenem Wacholder, fein gehackten Rosmarinnadeln und Wildgewürz würzen und im erhitzten Öl von allen Seiten nicht zu heiß braten. Danach den Rehrücken im vorgeheizten Backofen bei 80 °C ca. 8–10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Den Saft in der Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, mit der kalten Butter binden, einen EL Rotwein dazugeben.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit einer Nudelmaschine daraus Bandnudeln machen (natürlich können alternativ auch fertige Bandnudeln verwendet werden).

Nudeln in Salzwasser 4–5 Minuten kochen und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Nudeln mit der Steinpilzsauce vermischen mit dem aufgeschnitten Rehrücken auf einem Teller anrichten, die Rotweinsauce über den Rehrücken ziehen.

Zu diesem Gericht passen Rotweinsbirnen und Preiselbeeren sehr gut.

Guten Appetit wünscht Maria Riedl-Baumann!