



Rehrücken „Baden-Baden“

Zutaten

pro Person
200 g Rehrücken, pariert,
ohne Knochen
Salz, Pfeffer
100 g Karotten
4 Radieschen
1 oder 2 Birnenhälften (je nach
Größe) einer kleinen,
festkochenden Sorte,
zum Beispiel „Conference“
4 - 8 Löffel eingemachte
Preiselbeeren
Wasser
Weißwein
Zucker
Pflanzenöl
Butter
Vanilleschote

Zubereitung

Die Rückenstränge pro Person portionieren und in der Pfanne rundum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im 120 °C heißen Backofen auf 55 °C Kerntemperatur garen. So bleibt das Wildbret innen rosa. Wer es blutiger haben möchte, nimmt es früher heraus. Wer es durch haben möchte, gart bis zu einer Kerntemperatur von 63 °C.

Die Karotten und Radieschen putzen, in Butter anschwemmen und mit Salz abschmecken.

Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und die Hälften in einem Sud aus Wasser, etwas Weißwein, Zucker und einer Prise Salz eventuell mit einem Stück Vanilleschote schonend pochieren, bis sie weich sind. Dazu passen Schupfnudeln.

Rezept von Viktoria Fuchs, Romantikhôtel Spielweg, Münstertal



Wilde Klassiker
Deutsche Küche mit Wild neu interpretiert

Weitere kreative und leckere Rezepte aus den Regionen Deutschlands finden Sie im neuen **WILD UND HUND-Exklusivheft 50 „Wilde Klassiker - Deutsche Küche mit Wild neu interpretiert“**.
Preis: 9,90 Euro,
Bestellhotline: 02604 978-777,
Artikelnummer: 01010106
wildundhund-exklusiv.de

Alte Reben Spätburgunder, 2014

Der Wein zum Gericht

Seine Spätburgunder sind Verführung in Flaschen: Julian Huber vom VDP.Weingut Bernhard Huber zaubert im badischen Malterdingen Pinots, die ihren edlen Vorbildern aus dem Burgund in nichts nachstehen. In den gängigen Weinführern räumt er regelmäßig Auszeichnungen ab. Welcher Tropfen würde sich besser als Begleitung des zart-herzhaf-

ten Rehrückens eignen, als sein Spätburgunder Alte Reben?

20 bis 40 Jahre sind die Rebstöcke alt, an denen die Trauben für diesen Wein wachsen - sie hatten Jahrzehnte Zeit, ihre Wurzeln in den steinigen Untergrund zu bohren. Aus diesen Tiefen holen die Reben ihre vom Gestein geprägten Wasservorräte. Bei gerade 37 Hektoliter je Hektar liegt der Ertrag. Diese geringe Menge verspricht hohe Qualität.

Der Spätburgunder betört mit seinen Aromen nach Kirschen und dunklen Beeren. Seine Würze und feine Säure schlagen eine Brücke zum feinen Reh.



Weingut Bernhard Huber | Heimbacher Weg 19 | 79364 Malterdingen | Tel: +49 (0)7644 9297220
info@weingut-huber.de | weingut-huber.de



Der Wein wurde ausgesucht vom VDP. Die Prädikatsweingüter. vdp.de