

# Rehrücken in Wildbeersauce mit gestutzten Erdäpfeln von Angelika Anetseder

Zutaten für 4 Personen

## Für den Rehrücken:

1 Rehrücken (ca. 1,2 kg)  
1 Bund Suppengemüse  
je 1 braune und rote Zwiebel  
50 g Butterschmalz  
1–2 TL Wildgewürz (Chilischoten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner)  
1–2 TL Mehl  
1/4 l Rotwein  
50 ml Aceto balsamico  
ca. 3 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)  
Salz · Pfeffer aus der Mühle  
100 g durchwachsener Speck (am Stück)

## Für die Erdäpfel:

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
(am Vortag als Pellkartoffeln gegart)  
1–2 EL Mehl  
Salz  
50 g Butter

1. Das Fleisch von den Knochen lösen oder vom Metzger ablösen lassen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Knochen waschen, trocken tupfen und in Stücke hacken. Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in große Würfel schneiden.
2. Die Knochen in einem Topf in etwa 30 g Butterschmalz anbraten. Das Suppengemüse und die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Etwas Wildgewürz hinzufügen und mit Mehl bestäuben. Mit 1/8 l Wasser, dem Wein und dem Essig ablöschen. Die Preiselbeeren unterrühren, die Sauce zugedeckt bei schwacher Hitze 2 bis 3 Stunden köcheln lassen.
3. Für die Erdäpfel die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl dazugeben, salzen und zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Rollen daraus formen, in Alufolie wickeln und im Salzwasser etwa 10 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Das Rehfilet mit Salz, Pfeffer und restlichem Wildgewürz einreiben. Den Speck würfeln und im übrigen Butterschmalz anbraten. Fleisch dazugeben und rundum anbraten. Auf die Fettfangschale im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten fertig garen.
5. Den Kartoffelteig in längliche Stücke schneiden und in einer Pfanne in der Butter rundum etwa 5 Minuten goldbraun braten.
6. Den Fond durch ein Sieb gießen, eventuell etwas einkochen lassen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den Erdäpfeln anrichten.