Rehrücken mit Jägersauce

-

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Zutaten

Rehrücken

- 1 Rehrücken
- 1 Lauchstange
- 3 Rüebli
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 halbierte Tomate
- Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, 4 Thymianzweige
- Cognac zum Flambieren

Jägersauce

- 100 g Butter
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchstange (nur das Weisse)
- 1 EL Mehl
- 1 EL Bratensaft oder brauner Fond
- 3 dl Rotwein
- 1 Handvoll Steinpilze
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Glas Cognac, Rahm nach Belieben

Zubereitung

Einen Bräter mit Öl bestreichen. Das Gemüse, die Schalotten und den gehackten Knoblauch hineingeben. Den Rehrücken würzen, mit Senf bestreichen und darauflegen. 3 nussgrosse Butterstücke auf das Fleisch geben. 20 bis 30 Minuten im heissen Ofen braten. Nach 20 Minuten mit Cognac flambieren. Einige Minuten ruhen lassen, zerlegen und warm servieren.

Jägersauce

Die Schalotten in Butter anziehen lassen. Den gehackten Knoblauch und den feingeschnittenen Lauch beifügen. Das Mehl und den Bratensaft zugeben. Mit Wasser und Wein ablöschen, die Steinpilze zufügen und würzen. 1 Stunde kochen. Zuletzt Cognac, Rahm und Zitronensaft zugeben. In einer Saucière servieren.