

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Rehrücken Orientexpress

### Zutaten:

1 ganzer Rehrücken (oder anderes Rehfleisch)  
50 g grüner Speck  
2 EL Öl  
3 Knoblauchzehen  
2 Frühlingszwiebel  
1 Zwiebel  
2 Tomaten  
1 Stück Sellerie  
1/2 Liter Wildfond  
1/2 Flasche trockener Rotwein  
4 Zweige frischer Thymian  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
1 kleiner Bund Petersilie  
2 Lorbeerblätter  
2 TL Madrascurry  
2 EL Mandeln geschält  
1 paar getrocknete Früchte (hier Zwetschgen und Apfelscheiben)  
Abrieb einer halben Orangenschale  
300 g Karotten  
Salz, Pfeffer und Zucker

### Zum Binden der Soße:

2 EL Butter  
3 EL Mehl

### Zubereitung:

In einer Pfanne den Speck mit dem Öl auslassen. Darin den Rehrücken von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Den Knoblauch, die Zwiebeln, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Sellerie in der Pfanne anbraten. Mit dem Wildfond ablöschen und die Bratenrückstände in der Pfanne lösen. Jetzt alles in einen Bräter geben und mit dem Wein aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter und Trockenfrüchte hinzugeben. Die Mandeln vorher in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und ebenfalls hinzugeben. Mit Wasser auffüllen bis alles knapp bedeckt ist und leicht salzen und pfeffern.

Bei 130° C Ofentemperatur im geschlossenen Topf knapp unter dem Siedepunkt halten. Nach einer Stunde prüfen, ob sich das Fleisch vom Rücken löst. Wenn ja, wird der Rücken herausgenommen und warm gestellt. Die Soße abseihen und so weit reduzieren, bis ein knapper halber Liter übrig bleibt. Jetzt nach und nach mit dem Curry würzen, bis seine Note leicht überwiegt. Mit etwas Zucker, der die Gerbstoffe neutralisiert, der Soße den letzten Schliff geben. Jetzt wird die Butter mit dem Mehl verknetet und soviel in die Soße eingerührt bis sich die gewünschte Bindung einstellt.

Den Rehrücken auslösen und zusammen mit der Orangenschale zurück in die Soße und langsam aufwärmen.

Die Karotten in feine Streifen schneiden und sparat in einer Pfanne in Butter mit Salz und Zucker weich dünsten, bevor sie in die Soße gegeben werden.

Als Beilage eignen sich Grießnocken oder Kartoffelpüree.