



Rehrücken im Speckmantel

Für 6 Personen

Zutaten

1 TL gehackte Rosmarinblätter
1 TL gehackte Thymianblätter
1 TL gehackte Majoranblätter
6 Wacholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
1 EL körniger Senf
1/2 TL getrockneter Estragon
1,2 kg küchenfertiger Rehrücken ohne Knochen
250 g Frühstücksspeck
3-4 EL Olivenöl
250 ml trockener Rotwein
2 EL Butter
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rosmarin-, Thymian- und Majoranblätter fein wiegen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Alles mit dem Senf und dem Estragon zu einer Gewürzpaste vermischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Gewürzpaste bestreichen und mit den Speckscheiben umwickeln.

2 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin gut anbraten. In den Backofen geben und ca. 60 Minuten fertig garen.

3 Den Bräter aus dem Backofen nehmen. Das Fleisch herausnehmen und warm beiseitestellen. Den Bräter mit Rotwein ablöschen. Die Sauce kurz aufkochen und reduzieren, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter binden.

4 Den Rehrücken auf einer vorgewärmten Platte aufschneiden, eventuell austretenden Fleischsaft in die Sauce geben. Das Fleisch mit der Sauce überziehen und sofort servieren.