Rehrücken & Gnocchi

Knusprige Gnocchi, Pilz-Thymianrahm und Preiselbeeren



Originalteller von Martin

PORTIONEN	GESAMTZEIT	ZIEL
2	35 Min.	54-55 °C

Goldbraune Gnocchi, zarter Rehrücken und kräftig gebratene Pilze in einem cremigen Thymianrahm. Ein unkompliziertes Wildgericht mit wenig Aufwand und einem Teller, der auch locker angerichtet richtig gut aussieht.

MARTINS TIPP

Einige knusprige Gnocchi für obenauf zurückhalten. So bleiben ihre goldbraunen Bratflächen sichtbar und der Teller wirkt auch locker angerichtet richtig gut.

WICHTIG BEIM BRATEN

Den Rehrücken im Ganzen braten und vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Die Sauce in genauer Reihenfolge aufbauen: Schalotte · Wildfond · Thymian · reduzieren · Sahne · Senf.

ALLES FÜR ZWEI PERSONEN

Zutaten

Die Mengen ergeben zwei sättigende Hauptgänge. Vor dem Braten alles abwiegen und bereitstellen.

Reh & Gnocchi

350 g Rehrücken, ausgelöst und sauber pariert

400 g Gnocchi aus dem Kühlregal, zum Braten geeignet

3 EL neutrales Pflanzenöl, aufgeteilt

30 g Butter, aufgeteilt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Vollenden

1 EL fein geschnittener Schnittlauch

2 TL Preiselbeeren aus dem Glas

Pilz-Thymianrahm

250 g braune Champignons

1 Schalotte, etwa 40 g

100 ml möglichst salzarmer Wildfond

100 ml Sahne

1 TL Dijon-Senf

2 kleine Zweige Thymian

Das passende Wildbret

Rehrücken oder ein ausdrücklich zum Kurzbraten geeignetes Stück verwenden. Schulter und Gulaschfleisch benötigen lange Schmorzeit und passen hier nicht.

KÜCHENGERÄTE

Zwei große Pfannen · Schneidebrett · scharfes Messer · Küchenpapier · zwei vorgewärmte Teller

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

Der Rehrücken wird im Ganzen gebraten und ruht während der weiteren Zubereitung. Erst unmittelbar vor dem Anrichten wird er aufgeschnitten.

01 Alles vorbereiten

Pilze trocken säubern und je nach Größe vierteln oder in dickere Scheiben schneiden. Schalotte fein würfeln und Thymianblättchen abzupfen. Den Rehrücken im Ganzen sauber parieren, gründlich trocken tupfen und etwa 20 Minuten temperieren. Die Gnocchi bereitlegen.

02 Rehrücken im Ganzen braten

1 EL Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Den Rehrücken unmittelbar vorher salzen und im Ganzen rundherum 5-7 Minuten kräftig anbraten. Hitze reduzieren, 10 g Butter zugeben und das Fleisch kurz übergießen. Bei 50-52 °C Kerntemperatur herausnehmen und 8-10 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensatz für die Sauce stehen lassen.

03 Sauce aus dem Bratensatz aufbauen

Die Schalotte direkt in den Bratensatz geben und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig anschwitzen. Mit Wildfond ablöschen und den Bratensatz vollständig lösen. Thymian zugeben und offen auf etwa die Hälfte reduzieren. Erst danach die Sahne einrühren und 2-3 Minuten sanft cremig einkochen. Pfanne vom Herd ziehen, Dijon-Senf einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

04 Pilze kräftig rösten

In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl stark erhitzen. Pilze 4-5 Minuten kräftig braten und anfangs möglichst wenig bewegen. 10 g Butter zugeben, kurz durchschwenken und erst zum Schluss leicht salzen. Die gebratenen Pilze in die fertige Sauce geben und bei kleiner Hitze warm halten.

05 Gnocchi knusprig braten

Die zweite Pfanne kurz auswischen und den übrigen 1 EL Öl erhitzen. Gnocchi nach Packungsangabe goldbraun braten, meist 6-8 Minuten. Falls nötig vorher nach Packung vorkochen. Nicht ständig wenden. Die übrigen 10 g Butter zum Schluss zugeben und kurz durchschwenken.

06 Aufschneiden und locker anrichten

Den ausgeruhten Rehrücken erst jetzt quer zur Faser in mundgerechte Scheiben schneiden. Pilz-Thymianrahm mittig auf zwei warme Teller geben und einen Teil der Gnocchi locker darin verteilen. Rehscheiben und restliche knusprige Gnocchi unregelmäßig dazwischen und obenauf setzen. Schnittlauch darüberstreuen, je 1 TL Preiselbeeren seitlich anlegen und sofort servieren.

DAS ENTSCHEIDENDE

Reh bei 50-52 °C herausnehmen · 8-10 Minuten ruhen · Ziel: 54-55 °C · erst danach aufschneiden

DER TELLER AUS MARTINS KÜCHE

Locker anrichten

Gnocchi, Pilze und Reh ungezwungen kombinieren. Goldbraune Bratflächen und einzelne Fleischstücke bleiben oben sichtbar.

1. Pilz-Thymianrahm als breiten, lockeren Spiegel mittig auf den Teller geben. Gnocchi und gebratene Pilze darin verteilen.
2. Einige besonders goldbraune Gnocchi sichtbar nach oben drehen. Den äußeren Tellerrand frei und sauber halten.
3. Den ausgeruhten Rehrücken in vier kräftige Scheiben schneiden und mittig leicht aufgefächert auf Gnocchi und Pilze setzen.
4. Fein geschnittenen Schnittlauch über Fleisch, Gnocchi und Sauce streuen. Sofort servieren, damit die Gnocchi knusprig bleiben.



Originalteller von Martin

Zeitplan

00:00	Zutaten vorbereiten, Reh temperieren
00:10	Rehrücken im Ganzen anbraten
00:17	Reh ruhen lassen, Sauce aufbauen
00:22	Pilze kräftig rösten und zur Sauce geben
00:27	Gnocchi goldbraun braten
00:35	Reh aufschneiden und locker anrichten

Typische Fehler vermeiden

• Fleisch wird grau: Kerntemperatur messen, bei 50-52 °C herausnehmen und vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

• Gnocchi werden weich: zuletzt braten und einige knusprige Exemplare obenauf setzen.

• Sauce bleibt dünn: den Wildfond mit Thymian zuerst deutlich reduzieren; Sahne erst danach zugeben.

• Senf wird zu dominant: erst am Ende einrühren und mit einem gestrichenen Teelöffel beginnen.

DAS ZIEL Zartes Reh · knusprige Gnocchi · gebratene Pilze · cremiger Rahm