

# Marinierter Rehrücken mit Walnuss-Spätzle, Rosenkohl und Quitten-Birnen-Chutney

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:  
**Winfried Hofmann**

Gasthof Tilman, Würzburg



## Zutatenliste für den Rehrücken

4 Rehrückenstücke à 160g | 10 zerdrückte Wacholderbeeren  
| 10 schwarze Pfefferkörner | 5 Lorbeerblätter | Rosmarin  
und Thymian | 1 Orange | 0,5 l Rehfond | 0,2 l Sahne | 3  
EL Hagebuttenmarmelade | 0,5 l Rotling

## Zubereitung des Rehrückens

**1** Rehrücken aus der Marinade nehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Anschließend für ca. 12 Minuten in den auf 120 °C heißen Backofen geben. Danach in Alufolie einrollen und ruhen lassen bis zum Anrichten.

**2** Mit Rehfond, Sahne und Hagebuttenmarmelade eine cremige Soße kochen. Kurz vor dem Anrichten die Soße mit dem Stabmixer aufschäumen.

## Zutatenliste für das Quitten-Birnen-Chutney

1 Quitte | 2 Birnen | 1 Zwiebel | 0,1 l Orangensaft oder  
Apfelsaft | weißer Balsamicoessig | 1 Zitrone | Honig, Salz,  
Pfeffer, etwas Stärke zum Abbinden | 50g Butter

## Zubereitung des Quitten-Birnen-Chutneys

**1** Quitte und Birnen schälen, in feine Würfeln schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit das Obst nicht braun wird. Zwiebel auch in feine Würfeln schneiden und in der Butter anschwitzen, Quitte dazu geben, mit Apfel oder Orangensaft ablöschen.

**2** Wenn die Quittenwürfel fast weich sind, die Birnenwürfel dazu geben, mit Balsamicoessig, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen und eventuell mit etwas Stärke abbinden.

## Zutatenliste für die Spätzle mit Walnüssen

400g Mehl | 4 Eier | 1 Teelöffel Salz | 250 ml Wasser |  
Salz, Muskat | 100g gehackte Walnüsse | 2,5 l Wasser zum  
Zubereiten | Butter oder Butterschmalz zum Anbraten

## Zubereitung der Spätzle mit Walnüssen

**1** Aus Mehl, den Eiern, Salz und Wasser einen Spätzleteig rühren und durch eine Spätzlereibe ins heiße Wasser tropfen lassen.

**2** Anschließend die gekochten Spätzle zusammen mit den gehackten Walnüssen in einer Pfanne anbraten und würzen.

## Zutatenliste für den Rosenkohl

500g Rosenkohl | 2 Zwiebeln | 50g Speck | 150 ml Gemü-  
sefond | Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

## Zubereitung des Rosenkohls

**1** Rosenkohl putzen, waschen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und den Rosenkohl dazu geben.

**2** Rosenkohl würzen und immer etwas Gemüsefond dazu geben, einköcheln lassen. Er sollte nicht zu weich sein!

*Guten Appetit.*



**TV** touring

täglich ab 18:00 Uhr  
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: [tvtouring.de/mediathek](http://tvtouring.de/mediathek)