

Rehrücken mit Brombeerjus und Kürbis-Risoni

Zutaten für die Brombeerjus (für 4 Personen):

- 1 Bund Suppengemüse
- 3 Zwiebeln
- 1 kg walnussgroße Knochen
- etwas Öl
- 0,5 Tube Tomatenmark
- 1 l Rotwein
- 1 Bund Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- Aceto balsamico
- 500 g Brombeeren

Suppengemüse und Zwiebeln waschen, putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und zuerst die Knochen und anschließend das Gemüse darin sehr stark anbraten, sodass es schön Farbe bekommt. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und leicht köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit so gut wie verkocht ist, den restlichen Wein auffüllen. Wahlweise noch etwas Wasser oder Brühe sowie den Rosmarin und die Brombeeren dazugeben. Hat die Soße eine schöne Farbe, alles durch ein Sieb gießen und die pure Soße auffangen. Diese köcheln lassen, bis sie die richtige Konsistenz hat. Wenn das zu lange dauert, kann sie mit etwas Stärke abbinden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamico abschmecken.

Zutaten für die Risoni:

- 800 g Kürbis
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 0,5 Bund Salbei
- 200 g Walnüsse
- 400 g Risoni
- 200 ml Weißwein
- 350 ml Brühe
- 80 g Parmesan oder Pecorino
- Salz
- Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kürbis bei Bedarf (je nach Sorte) schälen und mit Hilfe einer Reibe grob raspeln. Eine Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin rösten. Anschließend das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin kross werden lassen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In dem Öl nun die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Kürbis und Risoni hinzufügen und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren etwas verkochen lassen. Anschließend die Brühe hinzufügen und weiter rühren. Nach 8-10 Minuten sollten die Risoni al dente, also bissfest, sein. Den Käse reiben und unterheben.

Zutaten für den Rehrücken:

- 800 g Rehrücken
- 2 EL Öl

Den Ofen auf 70 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Rehrücken portionieren und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl

scharf anbraten - pro Seite etwa 1 Minute. Anschließend 8 Minuten im Ofen garen.

Anrichten:

Risoni auf Teller geben, das Fleisch daraufsetzen. Anschließend mit den krossen Salbeiblättern und Walnüssen verzieren. Die Soße drumherum verteilen. Nach Geschmack mit Brombeeren garnieren.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 22.12.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen