



### Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

## Rehrücken mit Pfifferlingen und Zimtbirne

### Zutaten:

Marinade:

1 Flasche kräftigen Rotwein

10 Wacholderbeeren

15 schwarze Pfefferkörner

5 Nelken

1 Rosmarinzweig

1 Karotte

1 Thymianzweig

¼ Sellerieknolle

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

etwas Olivenöl

1 Rehrücken (250 g – 300 g / Pers.)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

etwas Butter und Öl

etwas Cognac

zum Verfeinern der Soße:

Sahne, Zitronensaft

Johannisbeergelee, Salz, Pfeffer.

### Vorgang:

Wacholderbeeren, Pfefferkörner im Mörser zerdrücken, Sellerie, Zwiebel, Karotte in kleine Würfel schneiden, Rehrücken mit den restlichen Zutaten in ein passendes Geschirr legen, mit dem Wein übergießen. Mit etwas Öl beträufeln und abdecken.

2 Tage kalt marinieren.

Den Rehrücken aus der Marinade nehmen und trockenreiben, salzen und pfeffern, Backröhre auf 220° C. vorheizen, Butter und Öl in einem Bräter aufschäumen lassen und den Rücken allseitig scharf anbraten, mit Cognac ablöschen und die Marinade zugeben. In das vorgeheizte Rohr 180° (Umluft 130 – 160 °) schieben und ca. 30 Min. braten. Kerntemperatur 65 – 70° C.

Rehrücken aus dem Bräter nehmen, in eine Alufolie einschlagen und warmstellen.

Bratensatz in einem Topf aufkochen und durch ein Sieb passieren, mit den Zutaten verfeinern.

Fleisch vom Knochen lösen und in schräge Scheiben schneiden, auf heißen Tellern anordnen.

**Beilagen:** Pfifferlinge mit Speckstreifen und Zimtbirne

**Wein:** Barbera