Rehrücken mit Kürbisragout und sautierten Trauben

Zutaten:

- 800g Rehrücken
- 360g Weintrauben
- etwas Honig
- 800g Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Rotwein
- 200ml Wasser
- Öl
- Wacholderbeeren
- Steinpilzpulver
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- evtl. Speisestärke

Zubereitung:

Hallo Freunde, heute gibt es bei uns leckeren Rehrücken mit einem wunderbaren Kürbisragout und sautierten Trauben.

Los geht´s heute mit Schneidarbeit: Wir fangen an mit den Zwiebeln die wir grob Würfeln. Dann kommt auch schon der tolle Kürbis, den wir in mundgroße Stücke schneiden.

Natürlich dürfen wir nicht vergessen unseren Grill vorzuheizen. Den brauchen wir auf ca. 230 Grad indirekter Hitze. Wenn das so weit ist Freunde, stellt ihr einfach eine Gusspfanne oder einen Bräter (in unserem Fall die Petromax FP35) rein und lasst das ganze heiß werden.

Als nächstes ist das Fleisch dran, wir schneiden hier die Sehne runter, denn… wer mag denn schon die Sehne am Fleisch? Die wird nämlich zäh und hart… schmeckt nicht so sonderlich gut bei so einem großartigen Stück Fleisch.

Unsere Pfanne auf dem Rost ist zwischenzeitlich auch schon heiß geworden. Dann legen wir direkt los mit unserem Gemüse. Einfach einen ordentlichen Schuss Öl rein geben und zuerst die Zwiebeln draufgeben. Denen geben wir dann Zeit, um eine schöne Farbe zu bekommen. Wenn´s soweit ist, geben wir unsere Kürbisstücke mit rein und rösten diese ein paar Minuten mit an. Sobald der Kürbis ein bisschen angefangen hat zu garen, geben wir unsere Flüssigkeiten hinzu. Zuerst unsere 200ml Wasser und dann noch einen richtig ordentlichen Schuss Rotwein (zu viel gibt´s hier fast nicht, sollte aber auch keine ganze Flasche sein ;)).

Die Pfanne lassen wir jetzt ca. 30min im Grill stehen, um unser Ragout einzukochen. Nach dieser Zeit sollte das ganze sämig werden. Wenn dem nicht so ist, müssen wir doch mit der Speisestärke arbeiten, damit wir auch Ragout bekommen und keine Suppe in der Pfanne haben.

Kommen wir zum Fleisch: Die Anatomie des Rehs erspare ich euch heute hier (Falls es euch doch interessiert erklärt unser AJ das oben im Video) … wir gehen aber wie folgt vor:

Die Sehne habe ich oben bereits erwähnt, die entfernen wir. (Nennt sich auch parieren) Zudem, schneiden wir überschüssiges Fett raus und worauf wir natürlich unbedingt achten sollten sind kleine Knochensplitter.

Wir schwenken wieder um zur Pfanne in unserem Keramikgrill. In unserem Video war das Wasser, welches wir hinzugegeben haben, verkocht. Daher haben wir nochmal etwas nachgeschüttet. Wir haben heute mit Salz, einer dicken Ladung Pfeffer, dem Steinpilzpulver, einer Hand voll Wacholderbeeren und den Rosmarinzweigen gewürzt.

Deckel wieder zu und ziehen lassen heißt es nun.

Wir widmen uns wieder dem Fleisch, das unser Andy mit Salz und Pfeffer würzt. Sobald ihr damit fertig seid, nehmt ihr die Pfanne vom Grill und legt den Rehrücken in den direkten Bereich auf. 2 Minuten links, 2 Minuten rechts und unser Schmankerl sollte durch sein. (Hierbei sollten wir natürlich auch eine Kerntemperatur erreichen. Im Fall des Rehrückens sollte diese bei ca. 58°C liegen.)

Ich (im Video auch gerne Dennomat 10 genannt) habe dann angefangen, die

Trauben zu halbieren. Die halbierten Trauben geben wir dann in unseren Deckel des Petromax FT 9 und braten die mit Salz, Pfeffer und Honig an.

Während unsere Trauben karamellisieren, legen wir unser Fleisch in den indirekten Bereich und beginnen unser heutiges Essen anzurichten.

So Freunde und dann ists auch schon vorbei… Unseren Rehrücken nehmen wir vom Grill, lassen diesen noch kurz ziehen und schneiden dann in ca. 3-5cm dicke Stücke. Wie ihr das Ganze auf dem Teller anrichtet, bleibt natürlich euch überlassen.

So…. jetzt würde ich sagen… An die Teller… fertig…. LOS!

Schreibt kräftig unter das Video, falls ihr das Rezept nachgemacht habt oder auch einfach nur wie es euch gefallen hat.

Der Dennomat verabschiedet sich hiermit.

Grüße des ganzen Team AJ-BBQ, Servus und guten Hunger!

[amd-yrecipe-recipe:68]