

# Rehrücken mit Birne



## Zutaten (4 Portionen)

1,2 kg Rehrücken	400 g Crème fraîche
100 g fetter Speck in dünnen Scheiben	50 g Butterschmalz
8 Wacholderbeeren	2 EL Butter
4 Birnen	1 Prise Zimt
125 g Preiselbeerkompott	Salz und Pfeffer
1 TL Zitronensaft	

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
2. Den Rehrücken häuten und längs am Knochen entlang ca. 1 cm tief einschneiden. Dann mit den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck belegen.
3. Butterschmalz in eine Fettpfanne geben und den Rehrücken hineinlegen. Die Fettpfanne in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten braten. Dann Crème fraîche darüber verteilen und weitere 20 Minuten garen.
4. Den gegarten Rehrücken aus dem Ofen nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.
5. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Dann mit Zimt und Zitronensaft würzen und in Butter bissfest dünsten. Anschließend mit Preiselbeerkompott füllen.
6. Beim Anrichten den Bratenfond über das Fleisch geben.