

Lupus
Wildrezeptsammlung

Band 2

Rehwild

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt

Rehblatt.....	12
Bündner Rehpfeffer.....	13
Eingelegtes Wildbret aus Nordindien.....	15
Gefüllter Reh-Rollbraten.....	16
Gerollte Rehschulter.....	17
Geschmorte Rehschulter.....	18
Geschmorte Rehschulter mit Schupfnudeln.....	19
Geschmorte Schulter vom Rehbock mit Preiselbeerauflauf, Selleriepüree und Gebackenen Holunderblüten.....	20
Geschmortes Rehblatt.....	23
Geschmortes Rehblatt mit Buttermilch-Serviettenknödel.....	24
Gespickte Rehschulter mit Vanille.....	26
Hubertuspfanne.....	27
Hubertusschüssel.....	28
Im Gefrierbeutel Gegarte Rehschulter mit Sellerie- Palatschinke und Glasierten Zwetschken.....	29
Kleine Rehterrinen.....	31
Pfeffer und Rücken vom Heimischen Reh.....	32
Reh auf Edelkastanien.....	34
Reh-Geschnetzeltes mit Rotwein-Steinpilzen.....	35
Reh-Ragout I.....	36
Reh-Ragout II.....	37
Rehbein nach Peda.....	38
Rehblatt mit Kandierten Maronen.....	39
Rehbraten Bürgerlich.....	40
Rehcurry.....	41
Rehgulasch mit Preiselbeeren.....	43
Rehgulasch mit Semmelknödeln.....	44
Rehpfeffer-Kartoffelkuchen.....	45
Rehpfeffer nach Italienischer Art.....	47
Rehragout.....	48
Rehragout Elsässisch.....	49
Rehragout II.....	50
Rehragout mit Backpflaumen, Portweinzwetschgen und Kartoffelknödeln.....	51
Rehragout mit Backpflaumen in Rotwein.....	53
Rehragout mit Champignons.....	54
Rehragout mit Champignons (Diabetiker).....	55
Rehragout mit Erdäpfelroulade.....	56
Rehragout mit Preiselbeeren: Weihnachtsmenü 2000 von.....	58
Rehragout mit Weintrauben Croûtons und Speck.....	59
Rehragout nach Großmutter.....	61
Rehschäufele in Lemberger mit Bubaspitzle und Frischen Pfifferlingen.....	62
Rehschäufele in Wacholderrahm.....	64
Rehschäufele mit Pfifferlingen und Spätzle.....	65
Rehschulter mit Kastanienfüllung.....	68
Rehschulter mit Schupfnudeln.....	70
Rehtopf mit Gemüse und Champignons.....	71

Rustikale Wildpfanne	72
Schwarzwälder Herbsteintopf	73
Schwarzwälder Rehpfeffer	74
Thüringer Rotkohlwickel.....	75
Wilderer Topf.....	77
Rehfilet	78
Blätterteigkrapfen M. Wild - Risssole Au Salpicon de Gibi.....	79
Carpaccio vom Rehfilet	80
Der Gordische Knoten vom Maibock mit Süßkartoffelpüree und Gebratenem Radicchio Trevisiano.....	81
Exotisches Rehfilet.....	83
Filet Stroganoff (Mit Wildfleisch)	84
Filet vom Reh.....	85
Filets vom Reh	86
Filetto di Capriolo al Barolo (*).....	87
Filetto di Capriolo in Crosta (Rehfilet im Blätterteig)	88
Garnierte Rehmedaillons	89
Gewürztes Rehfilet	90
Kurzgebratenes Rehtatar.....	91
Pilz-Wildragout Unter der Blätterteighaube	92
Reh -Nüsschen mit Gemüsegratin.....	93
Reh-Medaillons mit Rosenkohl.....	94
Rehfilet an Kokos-Johannisbeer-Sauce mit Kerbel- Pfannkuchen	95
Rehfilet im Blätterteig (Filetto di Capriolo in Crosta)	96
Rehfilet in Balsamico mit Sahne-Mangold.....	97
Rehfilet mit Knödelgugelhupf	98
Rehfilet mit Überbackenen Maroni	99
Rehfilets Cumberland mit Orangenscheiben und Glaciert	100
Rehgeschnetzeltes mit Exotischen Früchten.....	102
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen.....	103
Rehgeschnetzeltes	104
Rehgröstl	105
Rehmedaillon in Kürbis Cordon Bleu	106
Rehmedaillons.....	107
Rehmedaillons an Preiselbeersauce und Haselnusspätzli	108
Rehmedaillons auf Apfelwein-Prieselbeer-Sauce mit Spätzle	109
Rehmedaillons im Cambozola-Mantel	110
Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel	111
Rehmedaillons in Portweinsauce	112
Rehmedaillons mit Pesto-Nudeln.....	113
Rehmedaillons mit Preiselbeeren-Orangen-Sauce	114
Rehmedaillons mit Wildpreiselbeeren.....	115
Rehmedaillons in Portweinsauce	116
Rehnüsschen mit Gemüsegratin.....	117
Rehnüsschen mit Nusskruste auf Maronenpüree	118
Rehragout III.....	119
Rehragout mit Steinpilzen	120
Rehrückenfilet an Armagnacsauce.....	121
Rehrückenfilet in Blätterteig.....	122
Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße	123

Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße	124
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuss- Pilzen	125
Rehschnitzel an Cassis-Feigen-Soße	126
Rehterrine.....	127
Saltimbocca vom Reh.....	128
Sautierte Rehfilets	129
Wildfilet in Barolo (Filetto di Capriolo al Barolo)	130
Wildfondue	131
Wildmaultaschen mit Steinpilzen.....	132
Wildmedaillons in Rotwein-Saferl.....	134
Rehkeule	135
Aartaler Rehsauerbraten	136
Auf Zitronengras Gebratene Rehkeule	137
Ballwiler Rehnüssli mit Kräutern.....	138
Bergischer Rehsauerbraten auf Stielmus	139
Flammierte Rehschnitzel	141
Försters Festtagsbraten	142
Gebackene Rehschnitzel mit Pfifferlingsragout und Spätzle.....	144
Gebeizte Reh- oder Hirschkeule	146
Gebeizte Rehkeule.....	147
Gebratene Rehkeule.....	148
Gebratene Rehkeule mit frischen Feigen.....	150
Gebratener Rehschlegel.....	151
Gedünstete Rehkeule	152
Gedünsteter Rehschlegel	153
Gedünsteter Rehschlegel mit Grießbutternudeln und Preiselbeeren.....	154
Gefüllte Rehkeule.....	155
Gefüllte Rehkeule mit Hagebuttensauce	156
Gefüllter Rehschlegel	158
Gefülltes Rehschnitzel.....	160
Geschmorte Rehkeule.....	161
Geschmorte Rehkeule mit Herbstgemüse.....	162
Geschmorter Rehschlegel in Wurzelsauce	164
Geschnetzeltes vom Reh mit Blätterteighalbmonden.....	165
Gespickte Rehkeule	166
Harzgeroder Marinierte Rehsteaks.....	167
Jägerkoteletts (Jägerschnitzel)	168
Kaltes Wildfleisch Sauer	169
Marinierte Rehkeule	170
Reh- oder Hirschschlegel einfach gebraten	171
Reh-Gulasch.....	172
Reh-Nüsschen in Kartoffelteig.....	173
Reh-Rillettes.....	174
Reh-Rouladen.....	176
Rehbraten	177
Rehbraten mit Kastanienrotkraut	178
Rehbraten mit Sauce und Wickelklößen.....	180
Rehbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut.....	182
Rehbraten mit Viel Sauce und Wickelklößen	184
Rehgeschnetzeltes mit Herz und Leber	187

Rehgeschnetzeltes mit Kartoffelgratin	188
Rehgeschnetzeltes mit Pastinaken.....	189
Rehgeschnitzeltes mit Trauben und Pilzen.....	190
Rehgulasch in Wacholderrahm mit Macadamianuss-Knöpfli	191
Rehkeule in Portwein mit Speckbirnen.....	192
Rehkeule	193
Rehkeule 99	194
Rehkeule auf Bohnengemüse mit Petersil-Nudeln.....	195
Rehkeule aus dem Römertopf	196
Rehkeule Elsässisch.....	197
Rehkeule	198
Rehkeule I.....	199
Rehkeule II.....	200
Rehkeule im Salzteig Gebacken mit Tannenzweigen und Hagebutte.....	201
Rehkeule in Honig-Balsamicosauce mit Kürbis-Ravioli.....	204
Rehkeule in Koriandersauce	205
Rehkeule in Pfeffersauce	206
Rehkeule in Portwein mit Speckbirnen	207
Rehkeule in Rahmsauce.....	208
Rehkeule in Rotwein geschmort	209
Rehkeule in Wacholderrahm.....	211
Rehkeule mit Apfelseße	212
Rehkeule mit Gewürz-Kirschsosse, Blumenkohl-Mousse und Steinpilz-Crepes..	213
Rehkeule mit Ingwer	215
Rehkeule mit Kräuterkruste	216
Rehkeule mit Pfifferling-Rahmsauce	217
Rehkeule nach Oma.....	218
Rehkeulenschnitten in Wein	219
Rehmedaillons mit Ananas	220
Rehmedaillons mit Steinpilzen	221
Rehnüsschen in Kartoffelteig.....	222
Rehnüsschen mit Nußkruste auf Maronenpüre.....	223
Rehnüsschen mit Rahmwirsing.....	224
Rehnüssli Rose Gebraten an Balsamico	225
Rehnüssligeschnetzeltes mit Pilzen.....	226
Rehpfeffer	227
Rehpfeffer mit Grappa und Polenta (Lombardei)	228
Rehragout aus dem Passauer Land.....	229
Rehragout mit Apfelgratin	230
Rehragout mit Orangensauce.....	232
Rehragout mit Pfifferlingen und Maronen.....	233
Rehragout mit Pilzen	234
Rehragout mit Steinpilzen II.....	235
Rehroulade	236
Rehrouladen mit Preiselbeerfüllung	238
Rehsauerbraten aus der Keule.....	239
Rehschlegel mit Klettenknödeln (Österreich).....	242
Rehschlegel mit Kletzenknödeln (Österreich).....	243
Rehschlegel mit Pilzen	245
Rehschnitzel 'Fellenberg'	246

Rehschnitzel an Fruchtiger Sauce	247
Rehschnitzel in Bier	248
Rehschnitzel in Rotweinsauce	249
Rehschnitzel in Traubensosse	250
Rehschnitzel in Wacholdersauce.....	251
Rehschnitzel mit Frischen Feigen	252
Rehschnitzel mit Gewürzbirnen.....	253
Rehschnitzel mit Kürbis-Preiselbeerkompott	254
Rehschnitzel mit Pepinos und Ribel-Gnocchi	255
Rehschnitzel mit Pfifferlingen	257
Rehschnitzel mit Steinpilzen und Nüssen.....	258
Rehsteaks mit Apfel-Feigensauce	259
Rehsteaks mit Pfannen-Cumberland	260
Rosa Gebratene Rehkeule mit Heidelbeer-Risotto.....	261
Rotkohl mit Reh	263
Sauerbraten vom Reh mit Mohn-Walnuss-Knöpfli	264
Sauerbraten von der Rehkeule mit Serviettenknödeln	266
Schlegl von Reh - Würzig Marinierte Rehkeule	268
Schmortopf vom Bergwild.....	269
Schwäbische Rehkeule	270
Süßes Reh mit Glacierten Nockerln	271
Wildfleischsalat 'Diana'	273
Wildterrine	274
Wildterrine vom Reh	275
Rehmedaillon	276
Rehmedaillons an Preiselbeersauce.....	277
Rehmedaillons auf Apfelwein-Preiselbeer-Sauce mit Spätzle	278
Rehmedaillons im Waldpilzflan.....	279
Rehmedaillons in Weißer Pfeffersauce auf Selleriepüree	280
Rehmedaillons mit.....	282
Rehmedaillons mit Holundersauce.....	283
Rehmedaillons mit Kirschsauce und Sommerlicher Spitzkohl.....	284
Rehmedaillons mit Kruste	286
Rehmedaillons mit Preiselbeer-Orangen-Sauce.....	287
Rehmedaillons mit Rahmwirsing und Schupfnudeln	288
Rehmedaillons mit Spekulatiuskruste, Mohnschupfnudeln und Preiselbeersabayon	290
Rehmedaillons mit Waldpilzkruste	292
Rehrückenmedaillons mit Feigensauce	293
Rehreste	294
Bärg-Rehpfäffer (Rehragout).....	295
Burgunder Rehragout mit Knöpfe.....	296
Gefüllte Tortillas mit Schweine-, Reh- oder Lammbraten in Zwiebeltomatensauce	297
Geschmorte Rehhaxe mit Rosenkohlblättern und Kürbisrösti.....	298
Geschnetzeltes Rehfleisch mit Apfelschnitzen	299
Kürbissalat mit Mohn und Reh-Rollbraten.....	300
Reh- oder Hirschbrust Gefüllt.....	301
Reh-Geschnetzeltes an Cidre-Sauce.....	302
Reh in Salmi mit Polenta	303

Reh mit Hutzeln (Weilrod)	304
Rehgeschnetzeltes an Feigen-Apfelsauce	305
Rehgeschnetzeltes auf Toast	306
Rehgeschnetzeltes II	307
Rehgeschnetzeltes mit Dörrfrüchten	308
Rehgeschnetzeltes mit Maronen und Datteln	309
Rehgulasch	310
Rehgulasch (Reh-Civet)	311
Rehgulasch mit Gemüse	312
Rehgulasch mit Kürbis	313
Rehgulasch mit Polenta	314
Rehgulasch mit Rotwein	315
Rehgulasch mit Thymian-Nudeln	316
Rehpfeffer Hubertus	317
Rehpfeffer nach Großmutterart	318
Rehpfeffer Süß-Sauer	319
Rehpojarski mit Pilzen	320
Rehragout mit Aprikosen	321
Rehragout mit Brennessel-Schupfnudeln und Strauchbohnen	322
Rehragout mit Kartoffelklößchen	323
Rehragout mit Pfifferlingen	324
Rehragout mit Quitten	325
Rehrouladen Jagdmeister Art	326
Rehrouladen mit Gemüse und Pfifferlingen	327
Rehterrine mit Eierschwammerl	328
Rote Bete Gefüllt mit Rehackfleisch auf Steinpilz- Kartoffelpüree	329
Rotweinslinsen mit Wildgulasch	331
Sue Eastwood's 'Lean Mean' Chili	332
Wildfleisch-Chili	333
Wildgulasch mit Gemüse	334
Wildhackbraten	335
Wildpfeffer - Hase - Reh - Hirsch	336
Wildragout in Schokoladensauce	337
Rehrücken	338
Altdeutscher Rehrücken	339
Badischer Rehrücken	340
Darsser Rehrücken mit Pfifferlingen und Birnen-Kartoffel	341
Ganzer Rehrücken mit Pfifferlingen und Spätzle	342
Gebeizter Rehrücken mit Pfifferlingen	343
Gebratener Rehrücken	344
Gebratener Rehrücken mit Erdbeer-Pfeffersauce	345
Gebratener Rehrücken mit Zitrusfruchtscheiben	346
Gebratenes Rehrückenfilet mit Rosenkohlpüree und Maronen	347
Gefüllter Rehbockrücken mit Rahmwirsing	349
Gefüllter Rehbockrücken mit Rahmwirsing und Waldpilzmaultaschen	351
Gefüllter Rehbockrücken mit Wirsing und Pilzmaultaschen	354
Gegrillte Rehsteaks	357
Geräucherter Rehrücken auf Rosenkohlblättersalat	358
Gespickter Rehrücken mit Rotweinreis	360

Holsteiner Rehrücken im Mangoldblatt, Sellerie, Cronberrie's, Waldzwerge mit Sauce Coffea	361
Holsteiner Rehrücken im Speckmantel mit Cranberries und Wacholdersauce	362
Im Ganzen Gebratenes Rehnüsschen auf Kohlsprossen mit Erdäpfelkrapferl	363
Maibockkrücken mit Gebratenen Salatherzen	364
Marinierter Rehrücken.....	365
Marinierter Rehrücken mit Steinpilzen	366
Marinierter Rehrücken vom Pfälzer Rehbock mit Preiselbeer- Pfeffer-Jus und Feigen-Rotkohl.....	367
Medaillons vom Reh mit Johannisbeersauce.....	368
Medallions vom Ützer Rehrücken mit Schwarzen Nüssen und Selleriepüree in Portweinsauce	370
Papillote vom Rehrücken auf Le Puy-Linsen	371
Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße	373
Reh- oder Hirschkoteletts	374
Reh- oder Hirschziemer (Rücken) Gebraten.....	375
Reh-Geschnetzeltes an Apfel-Cidre-Sauce.....	376
Reh im Briochemantel.....	377
Rehfilet mit Orangen und Grünem Pfeffer	379
Rehkitzrücken in der Selleriehaube.....	380
Rehkoteletts nach Französischer Jäger-Art.....	381
Rehkotelets in Rotwein.....	382
Rehlendchen mit Kräuterschwammerl	383
Rehmedaillons auf Rahmsteinpilzen	384
Rehmedaillons mit Himbeer-Wein-Soße.....	385
Rehmedaillons mit Johannisbeersauce	386
Rehmedaillons mit Trüffelsauce	387
Rehmedaillons mit Waldpilzen	388
Rehmedallions auf Apfelwein-Preiselbeer-Sauce mit Spätzle	389
Rehmedallions mit Kruste	390
Rehnüsschen auf Burgundersauce.....	391
Rehnüsschen mit Erbsenschoten & Preiselbeeren	392
Rehnüsschen mit Erbsenschoten und Preiselbeeren.....	393
Rehnüsschen mit Feigensauce, Romanescogemüse.....	394
Rehnüsschen mit Feigensauce, Schupfnudeln und Romanesco.....	396
Rehnüsschen vom Maibock	398
Rehpalatschinken	400
Rehrücken	401
Rehrücken, Geschnetzelt	402
Rehrücken, Rosa Gebraten, auf Jus vom Roten Weinbergpfirsich	403
Rehrücken 2	404
Rehrücken am Stück Gebraten mit Pfifferlingen und Spätzle	405
Rehrücken auf Kartoffel-Sellerie-Gratin in Rotweinjus.....	406
Rehrücken auf Litauische Art	407
Rehrücken auf Spitzkohl mit Petersilienpüree.....	408
Rehrücken auf Zweierlei Sellerie.....	410
Rehrücken aus dem Salzteigmantel mit Wildpilzgulasch	411
Rehrücken Baden-Baden	412
Rehrücken Baden Baden (Birnen Rehrücken).....	413
Rehrücken Baden-Baden mit Pfifferlingen.....	414

Rehrücken Baden-Baden(Nach Mario Simmel)	416
Rehrücken I.....	417
Rehrücken II.....	418
Rehrücken im Blätterteig.....	419
Rehrücken im Ganzen mit Calvadosäpfel und Schupfnudeln	420
Rehrücken im Lehm	421
Rehrücken im Maronimantel mit Basler-Leckerli-Sauce.....	423
Rehrücken in der Pumpernickelkruste mit Waldpilzen und Glasiertem Herbstgemüse.....	425
Rehrücken in Holundersauce mit Polenta.....	427
Rehrücken in Kräuterkruste	428
Rehrücken in Rotwein	429
Rehrücken in Rotweinsauce mit Zimt, Griessknöderln und Sahne-Wirsing.....	430
Rehrücken in Rotweinsöße	431
Rehrücken in Salzkruste mit Püree von Sellerie, Petersilienwurzeln und Semmelknödel.....	432
Rehrücken in Salzkruste mit Waldpilzgulasch	433
Rehrücken in Wahnusscrepes	434
Rehrücken Jägerart	435
Rehrücken Kujawski	436
Rehrücken mit Asiatischen Aromen.....	437
Rehrücken mit Dunklen Kirschen	438
Rehrücken mit Gemüsepürees und Äpfeln.....	440
Rehrücken mit Hagebuttensauce.....	442
Rehrücken mit Kartoffelkruste auf Schwarzwurzeln	443
Rehrücken mit Kartoffelstrudel.....	444
Rehrücken mit Kirschsauce und Kasknöpf.....	446
Rehrücken mit Kiwis.....	447
Rehrücken mit Kruste.....	448
Rehrücken mit Marinierten Steinpilzen.....	449
Rehrücken mit Olivenkrokant und Pilzen.....	450
Rehrücken mit Orangensauce	453
Rehrücken mit Perigord Trüffelsauce	455
Rehrücken mit Perigord Trüffelsauce und Kohlrabipüree.....	456
Rehrücken mit Pfifferlingen	457
Rehrücken mit Pfifferlingen, Feigen-Confit und Polenta.....	458
Rehrücken mit Pfifferlingen und Spätzle	459
Rehrücken mit Pistazien	461
Rehrücken mit Preiselbeeren	462
Rehrücken mit Rehfond.....	463
Rehrücken mit Rotkraut auf Äpfeln	464
Rehrücken mit Sauce	466
Rehrücken mit Sauerkirschen	468
Rehrücken mit Spätzle und Pfifferlingen	469
Rehrücken mit Speckspätzle	470
Rehrücken mit Spitzkohlstrudel in Schokoladensauce.....	471
Rehrücken mit Süßer Kruste	472
Rehrücken mit Süßkartoffeln und Rosenkohl.....	473
Rehrücken mit Traubensauce.....	474
Rehrücken mit Trockenpflaumen und Waldpilzen	475

Rehrücken mit Trüffelkartoffelstock.....	476
Rehrücken mit Walnusskruste	477
Rehrücken mit Walnusskruste und Wildsauce.....	478
Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree	480
Rehrücken Österreich	482
Rehrücken Westfälisch	483
Rehrückenbraten.....	484
Rehrückenfilet.....	485
Rehrückenfilet auf Pilzrösti	486
Rehrückenfilet auf Spitzkohl mit Selleriepüree	487
Rehrückenfilet im Sud Weihnachtlicher Gewürze Geschmort	490
Rehrückenfilet im Sud Weihnachtlicher Gewürze mit Karamellisierten Süßkartoffeln.....	491
Rehrückenfilet in der Macadamianusskruste	492
Rehrückenfilet in der Macadamianusskruste mit Selleriepüree und Rosenkohlblättern.....	495
Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße	498
Rehrückenfilet mit Brokkoli	499
Rehrückenfilet mit Feigen	500
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen.....	501
Rehrückenfilet mit Wirsing-Linsen-Gemüse.....	502
Rehrückenfilets an Lebkuchensauce	504
Rehrückenfilets im Steinpilzmantel mit Haselnussspätzle	506
Rehrückenfilets mit Wacholdersauce	507
Rehrückenmedaillons im Wacholderbackteig mit Holunderchutney.....	508
Rehrückenmedaillons mit Pfefferkirschen und Honigsauce.....	510
Rehrückenragout mit Steinpilzen	511
Rehrückenroulade mit Briocheknödel und Lattichpäckli	512
Rehschnitten mit Orangen	514
Rehschnitzel mit Haselnusspanade	515
Rehschnitzel mit Wacholderrahm	516
Rehsteaks mit Lauwarmem Pilzsalat und Kürbis.....	517
Rosa Gebratene Rehnüsschen mit Schokonudeln	518
Rosa Gebratener Rehrücken an Holundersauce mit Glacierten Birnen und Semmelsoufflé.....	519
Rosa Rehrücken mit Rosinensauce	521
Roulade vom Rehbockrückenfilet mit Glacierten Pilzen	522
Salat mit Rehrückenfilets.....	523
Selle de Chevreuil Panee Au Poivre Blanc.....	524
Sellerieterrine mit Rehrückenfilet in Wachholderbutter	525
Sherryrahm-Filet mit Pfifferlingen und Schupfnudeln.....	527
Stroganoff vom Rehrücken	528
Stroganoff vom Rehrücken mit Esskastanienpüree.....	529
Waldpilzmaultaschen zum Gefüllten Rehbockrücken	530
Würziger Rehrücken.....	531
Würziger Rehrücken, Tomaten-Rosenkohl U. Preiselbeeren.....	532
Würziger Rehrücken mit Tomaten-Rosenkohl und Preiselbeeren.....	533

Rehblatt

Bündner Rehpfeffer

Zutaten

750	Gramm (- 1000 g)	Rehschulter
200	Gramm	(Suppengemüse Bestehend aus
3	Teilen	Zwiebel
1	Teil	Möhren
1	Teil	Sellerie)
2		Knoblauchzehen
2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Obstessig
2		Lorbeerblätter
6		Nelken
8		Pimentkörner
1	Teel.	Korianderkörner
10		Wacholderbeeren
1	Zweig	Frischer Thymian Oder **
1	Teel.	Getrockneter Thymian
	Reichlich	Öl
		Salz
1	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
1/4	Ltr.	Schweineblut (vom Metzger) Cognac Portwein oder Sherry Zum Abschmecken Eventuell noch Essig und Pfeffer

Zubereitung

Das Rehfleisch sorgfältig mit einem scharfen Messer enthäuten, waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, in ein Gefäß geben. Das Gemüse putzen und kleinschneiden. Die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. 1 Liter Rotwein mit dem Obstessig, der Hälfte des Gemüse und mit allen Gewürzen einmal aufkochen und abkühlen lassen, dann über das Fleisch gießen. In dieser Beize das Fleisch an einem sehr kühlen Ort oder im Kühlschrank bis zu 1 Woche liegen lassen. Die Beize dann abgießen und auffangen, das Fleisch abtropfen lassen. Das dauert 2-3 Stunden, da das Fleisch mit der Beize vollgesogen ist. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und das

Fleisch darin scharf anbraten, dabei leicht salzen. Die Beize klären, das heißt bei geringer Hitze aufkochen und dann durch ein Tuch abgießen. In einem Schmortopf Öl erhitzen und die 2. Hälfte des Suppengemüses darin anrösten. Das angebratene Fleisch dazugeben und unter Rühren noch mehr Farbe annehmen lassen. Dann mit 1/4 l Rotwein aufgießen, etwas geklärte Beize dazugießen, die andere Hälfte der Gewürze sowie das Paprikapulver dazugeben und das Ragout in etwa 60-70 Minuten weichschmoren. Sobald es weich ist, das Fleisch stückweise mit der Fleischgabel herausnehmen, auf einen vorgewärmten Teller legen und mit einem nassen Tuch bedeckt liegen lassen. Den Saucenfond durch ein Tuch absieben. Auch das Schweineblut durch ein Sieb gießen. Nun die Sauce zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren das Blut nach und nach schöpflöffelleise dazugeben, bis die Sauce glatt, glänzend und dicklich ist. Sie soll nicht mehr kochen. Mit Cognac, Portwein oder Sherry und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Das Fleisch inzwischen in dem restlichen Rotwein heiß machen, dann erst zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das passt dazu: Als Garnitur Silberzwiebeln, in der Pfanne blanchierte Speckstreifen, gefüllte Champignonköpfe, Preiselbeerkompott, sowie in Würfeln in der Pfanne geröstete Polenta (Rezept folgt), Spätzle oder Knöpfe. Als Getränk ein vollmundiger Burgunder.

Wenn Sie kein Schweineblut bekommen können, so verwenden Sie zum Binden der Sauce im Backofen gebräuntes Mehl oder Saucenlebkuchen.

Eingelegtes Wildbret aus Nordindien

Zutaten

1/4	Ltr.	Senföl oder Erdnussöl Oder Olivenöl
1	kg	Wildbret, z.B. Reh Schulter oder Keule In 5 cm Würfeln
300	ml	Rotweinessig
100	Gramm	Tamarinde am Stück
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Jaggery oder weicher Brauner Zucker
2	Teel.	Grüne Kardamomkapseln
1	Teel.	Schwarzkümmel
1	Teel.	Kreuzkümmel

WÜRZPASTE

500	Gramm	Zwiebeln grob gehackt
5		Knoblauchzehen, geschält
3		Frische Chilischoten, Sament
1		Ingwerstück 5 cm grob Zerkleinert
2	Essl.	Korianderkörner frisch Gemahlen

Kardamom in der Gewürzoder Kaffemühle mahlen. In den Topf sieben den Schwarzkümmel und den Kreuzkümmel zufügen. In die heißen sterilisierten Gläser füllen und verschließen. Das Fleisch kann sofort gegessen werden, wird aber nach einer Woche noch besser. Gekühlt 5 Wochen haltbar, 35 Minuten eingekocht 1 Jahr. Als Hauptgericht mit Reis servieren oder mit angewärmten Chapatis.

Zubereitung

Kardamomkapseln, Schwarz- und Kreuzkümmel in der trockenen Pfanne leicht rösten, bis sie leicht bräunen und anfangen, aufzuspringen. Sofort auf einen Teller geben. Alle Zutaten für die Würzpaste in der Küchenmaschine pürieren. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbräunen. Herausnehmen. Die Würzpaste bei starker Hitze einige Minuten in dem verbliebenen Öl anbraten, 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, bis sie hellbraun ist. Das Fleisch dazugeben und in etwa 1 1/2 Stunden weich schmoren. Wird es zu trocken, 1-2 tb Wasser zufügen. Den Essig erwärmen die Tamarinde 30 Minuten darin einweichen, durchpassieren, die Samen wegwerfen. Das Salz und den Zucker in das Tamarindenwasser rühren und zum Fleisch gießen. Zum Kochen bringen und 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Öl nach oben steigt. Den

Gefüllter Reh-Rollbraten

Zutaten

1		Rehshulter a ca. 1,2 kg Vom Wildhändler Entbeint, netto 900 g
50	Gramm	Kürbiskerne
100	Gramm	Tiroler Speck
100	Gramm	Zwiebeln
2		Mohnbrötchen a 50 g
1/2	Bund	Majoran
1/2	Bund	Glatte Petersilie
100	ml	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5	Essl.	Öl
1		Ei (Kl. M)
1	groß.	Scheibe grüner Speck, 140 g
2	Zweige	Rosmarin
500	Gramm	Schmorgemüse in kleinen Würfeln Möhren Sellerie, Zwiebeln
1	Essl.	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
800	ml	Wildfond
1-2	Teel.	Speisestärke

Zubereitung

1. Rehshulter zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattiereisen (oder einem schweren Topf) auf 40x25 cm flach klopfen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, grob hacken. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, fein würfeln. Brötchen in sehr kleine Würfel schneiden. Majoran und Petersilie grob hacken.
2. Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, die Brötchen darin einweichen, 1 El Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen. Speck und Zwiebeln darin ohne Farbe andünsten. Mit den gehackten Kräutern und Kürbiskernen mischen. Ei und die Hälfte der Speck-Zwiebel-Mischung unter die Brötchenmasse heben.
3. Die Brötchenfüllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, dabei leicht andrücken. Fleisch mit Füllung von der Schmalseite her rouladenförmig aufrollen, Von außen mit Salz und

Pfeffer würzen. Die Rehroulade in die Speckscheibe einrollen. Die Rolle mit Küchengarn zusammenbinden, dabei die Rosmarinzweige zwischen Speck und Garn stecken.

4. Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen, den Braten darin rundherum anbraten, herausnehmen und in eine Arbeitsschale legen. Das Gemüse im Bratfett goldbraun rösten. Tomatenmark einrühren, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, aufkochen lassen und den Braten wieder in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde geschlossen, dann weitere 30 Minuten offen garen (Gas 1)

2. Umluft nicht empfehlenswert).

5. Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Sauce leicht mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke binden. Die restliche Speck-Zwiebel-Mischung in die Sauce geben. Küchengarn von dem Braten entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren. Dazu passen Grießnocken mit Butter-Semmelbrösel-Schmelze.

Gerollte Rehschulter

Zutaten

2		Zwiebeln
2		Karotten
250	Gramm	Knollensellerie
1	kg	Rehschulter, ausgelöst
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
4		Wacholderbeeren
1/2	Ltr.	Rotwein, trocken
		Salz
		Pfeffer
1		Apfel geviertelt, entkernt Und gewürfelt
1		Basilikumstiel gehackt
1		Thymianstiel gehackt
150	Gramm	Speck, geräuchert
		Durchwachsen gewürfelt
1	Essl.	Öl
300	Gramm	Wildknochen beim Schlachter
		Vorher bestellen und in Stücke sägen lassen
125	ml	Rotwein, halbtrocken
1		Rotkohl
2	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
150	Gramm	Saure Sahne
50	Gramm	Butter kalt

zwischendurch mehr Marinade zufügen.

Inzwischen äußere Rotkohlblätter lösen (2 bis 2 1/2 je Portion, den Rest anderweitig verwenden), kurz in kochendem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Blätter zu einem Rechteck legen, das die gleiche Länge wie die Rehschulter hat. Schulter aus dem Bräter nehmen, in die Kohlblätter wickeln, alles zusammenbinden und dann in die Sauce geben. Etwa eine Stunde weiterschmoren.

Braten aus dem Bräter nehmen. Preiselbeeren, Sahne und Butter unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in der Sauce servieren.

Zubereitung

Die Hälfte von den Zwiebel, Karotten und dem Sellerie schälen und würfeln. Zusammen mit der Rehschulter in eine Schüssel geben. Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren zugeben und mit dem trockenen Rotwein auffüllen. 3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen, dabei ab und zu wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Mit der Innenseite nach oben auseinanderlegen, salzen und pfeffern. Apfel und Kräuter auf dem Fleisch verteilen. Rehschulter aufrollen und zusammenbinden.

Restliches schälen und fein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rehschulter darin rundherum anbraten. Wildknochen, Speck und Gemüsewürfel zufügen und anschmoren. Mit ca. der Hälfte der Rotweinmarinade ablöschen und bei starker Hitze etwas einkochen. Dann den halbtrockenen Rotwein zugeießen. Bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ca. 30 Minuten schmoren lassen. Eventuell

Geschmorte Rehschulter

Zutaten

1 kg Rehschulter,
100 Gramm Spickspeck

ZUR MARINADE

1/2 Ltr. Rotwein,
1/2 Ltr. Essig,
3/4 Ltr. Wasser,
12 Wacholderbeeren,
1 Zwiebel,
1 Karotte,
50 Gramm Sellerie,
50 Gramm Lauch

FÜR DEN KOCHTOPF

5 Essl. Pflanzenfett,
Röstgemüse,
12 Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,
1 Essl. Mehl,
1/4 Ltr. Rotwein,
3 Essl. Tomatenmark,
2 Ltr. Fleischbrühe,
100 Gramm Preiselbeeren,
Salz,
Pfeffer,
1/4 Teel. Thymian,
100 Gramm Sauerrahm

Zubereitung

Weil das Fleisch ganz mager ist, wollte man ihm schon ein bisschen Fett einverleiben. Das besorgt die Spicknadel mit in kleinen Streifen geschnittenem Schweinespeck. Nach einem Beizbad über Nacht aus Rotwein, Essig, Wasser und dem üblichen Wurzelwerk nebst Wacholderbeeren wird das Fleisch abgetrocknet und kommt in den Tiegel. Es wird scharf angebraten.

Nach und nach gibt man das Röstgemüse hinzu. Das sind in Würfel oder Scheiben geschnittene Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch. Der Letztere kommt am Schluss hinzu, damit er nicht bitter wird.

Jetzt tritt der Kochlöffel in Aktion: Man würzt mit etwas Salz, Thymian, Pfeffer und Paprika über das Angekochte und bestäubt es mit Mehl. Damit will man erreichen, dass das Fleisch saftig bleibt und nicht seine ganze Kraft in die Sauce verliert. Aufgegossen wird dreimal hintereinander, während alles kocht, mit Rotwein.

Insgesamt braucht man einen Schoppen. Hernach gießt man mit kalter

Fleischbrühe auf kalt deshalb, damit keine Klumpen entstehen. Das Fleisch wird mit der Fleischbrühe bedeckt, ein wenig Tomatenmark eingerührt und fertig gekocht. Das dauert gut eine Stunde. Bei diesem Wildgericht wird die Sauce nicht extra gezogen, sondern der Rehrücken bleibt mit seiner 'Dicken' fast bis zum Schluss in ehelicher Gemeinschaft.

Bloß kurz vor 'Lebensende' erfolgt noch eine kurze Trennung. Da wird 'er' aber nicht 'kalt-', sondern warmgestellt, und muss warten, bis 'sie' mit Preiselbeeren, Thymian und Sauerrahm, Salz und Pfeffer Bekanntschaft gemacht hat.

Geschmorte Rehschulter mit Schupfnudeln

Zutaten

- 1 groß. Rehschulter, oder 2 kleine Salz Pfeffer a.d. Mühle Pflanzenfett, zum Braten
- 200 Gramm Röstgemüse gewürfeltes Suppengrün
- 1 Essl. Tomatenmark
- 1/2 Ltr. Spätburgunder Rotwein
- 1/2 Ltr. Rinderbrühe
- 500 Gramm Gemüsebeilagen nach Saison Schalotten, Broccoli Pfifferlinge, Karotten Butter zum Schwenken GEWUERZMISCHUNG AUS-----
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 10 Wacholderbeeren
- 5 Petersilienstengel FUER DIE SCHUPFNUDELN----
- 600 Gramm Pellkartoffeln am Vortag gekocht
- 150 Gramm Mehl Typ 405
- 2 Eigelb Salz Pfeffer a.d. Mühle Muskat Butter zum Braten

Zubereitung

Die Rehschultern mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Pflanzenfett anbraten.

In den vorgeheizten Backofen schieben (200oC), mehrmals wenden und, wenn das Fleisch gut gebräunt ist, das Röstgemüse zugeben. nach etwa 20 Minuten das Tomatenmark zugeben und nochmals gut Farbe nehmen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, und mit der Brühe auffüllen. Die Gewürzmischung zugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. Den Fond passieren, auf etwa einen halben Liter reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsebeilagen werden in Salzwasser gekocht und in Butter glaciert.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Zu kleinen Kugeln formen und diese Kugeln mit den Handinnenflächen 'schupfen', so dass gleichmäßige Schupfnudeln

entstehen. Die werden in Salzwasser etwa 5 Minuten gekocht und danach in schäumender butter leicht angebraten.

Geschmorte Schulter vom Rehbock mit Preiselbeerauflauf, Selleriepüree und Gebackenen Holunderblüten

Zutaten

		REHBOCKSCHULTER
720	Gramm	Fleisch aus der Rehbockschulter
1		Gemüsezwiebel
2		Karotten
		Die Schalen von der Sellerieknolle
5		Wachholderbeeren
500	ml	Roter Kochwein
1	groß.	Kartoffel
1	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)
		Salz, Pfeffer

		PREISELBEERAUFLAUF
150	ml	Milch
100	ml	Sahne
1	Prise	Nelken, gemahlen
1	Prise	Muskat, gerieben
1-2	Essl.	Zucker
1		Vanilleschote, Mark
3		Eier
4	Scheiben	Süßes Brot (Bauerstuten)
50	Gramm	Butter, flüssig
10		Haselnüsse, gerieben
3	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

		SELLERIEPÜREE
1	Knolle	Sellerie
250	ml	Sahne
1	Prise	Muskat

Salz

HOLUNDERBLÜTEN

8		Holunderdolden
2	Essl.	Mehl
1	Essl.	Speisestärke
1	Teel.	Öl
1	Prise	Salz
100	ml	Wasser

Zubereitung

Das Schulterfleisch zu einer Rolle wickeln und mit Küchengarn binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundherum scharf anbraten, dann wieder aus dem Bräter nehmen. Nun das Gemüse grob gewürfelt im selben Fett kräftig anbraten. Wenn es Farbe genommen hat mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, dann den restlichen Rotwein in den Bräter geben und die Kartoffel fein gerieben hinzufügen. Die Kartoffel macht die Sauce schön sämig. Das Ganze unter Rühren aufkochen. Die Wachholderbeeren andrücken und zusammen mit den Preiselbeeren in den Topf geben. Salzen und pfeffern. Die Keule wieder dazu geben und mit geschlossenem Deckel rund 90 Minuten im 180°C heißen Ofen schmoren. Danach das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb drücken und abschmecken.

Für den Preiselbeerauflauf die Milch und die Sahne mit Zucker und den Gewürzen aufkochen, leicht abkühlen, die verquirlten Eier hinein rühren und alles mit dem Zauberstab aufmixen. Die Scheiben vom Bauernstuten entrinden, mit der flüssigen Butter und der Preiselbeermasse bestreichen, dann mit den geriebenen Nüssen bestreuen. In eine Auflaufform schichten. Alles mit dem gewürzten Milch-Sahne-Gemisch begießen. Im Wasserbad bei 180°C im Ofen 25 Minuten backen. Stürzen, in Drei- oder Vierecke schneiden und warm servieren.

Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und diese in Salzwasser gar kochen. Separat die Sahne aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Die weichgekochten Selleriewürfel im Küchentuch leicht auspressen und in die Sahne geben. Alles mit dem Pürierstab mixen. Abschmecken.

Für den Holunder alle Zutaten für den Backteig zu einem glatten dünnflüssigem Teig verrühren. Die Holunderdolden durch diesen Teig ziehen und in sehr heißem Pflanzenöl 10 bis 20 Sekunden frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anrichten: Auf die Mitte jedes Tellers geben Sie zwei esslöffelgroße Nocken vom Selleriepüree, daneben zwei Stücke vom Preiselbeerauflauf, auf die andere Seite des Pürees überlappend drei dünne Scheiben vom Rehbockfleisch, die Sie mit Sauce überziehen (nappieren). Die freien Stellen auf dem Teller mit zwei gebackenen Holunderdolden ausschmücken. Dekorieren mit Blattpetersilie oder Koriandergrün.

Getränk: Meike Petri empfiehlt den Merlot-Cabernet 'Columbia-Crest', Grand Estate, Washington-State, USA.

Tipp: Das zur Zeit recht preisgünstige Fleisch vom Rehbock (Maibock) wickelt Ihnen gern auch Ihr Metzger oder Wildhändler zu einer Art Rollbraten.

Wer bei der Zubereitung ganz auf Alkohol verzichten möchte, verwendet statt Rotwein zum Fleisch einfach Wildfond. Den bereiten Sie aus gehackten Knochen vom Wild mit Wurzelgemüse und Gewürzen ganz nach Ihrem Geschmack zu. Alles mit etwas Öl kräftig anrösten, mit 1 l Wasser auffüllen und danach bei geringer Hitze einige Stunden kochen. Nun durch ein Sieb passieren und die pure Flüssigkeit verwenden.

Geschmortes Rehblatt

Zutaten

2		Zwiebeln
2		Möhren
1	klein.	Lauchstange
50	Gramm	Knollensellerie
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
2	klein.	Rosmarinzweige
1/4	Ltr.	Rotweinessig
1	Ltr.	Rotwein
2		Rehblätter a 900 g
6	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
300	ml	Schlagsahne

Zubereitung

Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie würfeln. Wacholderbeeren zerdrücken, die Hälfte beiseite stellen. Gemüse, Gewürze, Kräuter, Essig und Rotwein mischen und die Rehblätter zugedeckt 24-48 Stunden darin marinieren. Rehblätter aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Sud durch ein Sieb gießen, Gemüsemischung abtropfen lassen. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin anbraten, salzen, pfeffern. Fleisch herausnehmen, Gemüse anbraten. Rehblätter darauflegen, die Hälfte der Marinade dazugießen und alles im geschlossenen Topf auf der 2. Schiene von unten bei 160°C 2 1/2 Stunden garen. Fleisch warm stellen. Sud durch ein Sieb gießen. Gemüse gut ausdrücken. Sud bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Sahne und restliche Wacholderbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Geschmortes Rehblatt mit Buttermilch-Serviettenknödel

Zutaten

2		Zwiebeln
2		Möhren
1	klein.	Lauchstange
50	Gramm	Knollensellerie
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
2	klein.	Zweige Rosmarin
1/4	Ltr.	Rotweinessig
1	Ltr.	Rotwein
2		Rehblätter (a 900 g)
6	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
300	ml	Schlagsahne
		==BUTTERMILCH
		SERVIETTENKNÖDE===
250	Gramm	Toastbrot o. Rinde
100	Gramm	Schalotten
25	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Buttermilch
3		Eigelb (M)
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
2		Eiweiß (M)
4	Essl.	Öl

Zubereitung

Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie würfeln. Wacholderbeeren zerdrücken, die Hälfte beiseite stellen. Gemüse, Gewürze, Kräuter, Essig und Rotwein mischen und die Rehblätter zugedeckt 24-48 Stunden darin marinieren. Rehblätter aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Sud durch ein Sieb gießen, Gemüse Mischung abtropfen lassen. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin anbraten, salzen, pfeffern.

Fleisch herausnehmen, Gemüse anbraten. Rehblätter darauflegen, die Hälfte der Marinade dazugießen und alles im geschlossenen Topf auf der 2. Schiene von unten bei 160GradC ca. 2 1/2 Stunden garen. Fleisch warm stellen. Sud durch ein Sieb gießen. Gemüse gut ausdrücken. Sud bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Sahne und restliche Wacholderbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Für die Serviettenknödel das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten pellen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Buttermilch in die Pfanne gießen und die Masse sofort über die Brotwürfel geben. Die Eier trennen und das Eigelb zur Buttermilch-Brot-Mischung geben. Alles gut mit einem Holzlöffel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brotmasse mindestens 2 Stunden ausquellen lassen. Eiweiß steif schlagen und behutsam untermischen. Die Knödelmasse über eine Länge von 15 cm am Rand der Längsseite eines Küchentuchs verteilen. Die Masse fest einrollen und die Enden fest mit einer Schnur zubinden. Das Küchentuch ringsherum mit Öl einpinseln. Den Serviettenknödel in einen langen Topf oder Bräter in leicht sprudelndes Salzwasser legen, so dass er bedeckt ist und 55 Minuten darin ziehen lassen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen! Den Knödel aus dem Tuch rollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Gespickte Rehschulter mit Vanille

Zutaten

1		Rehschulter
2		Vanilleschoten (1)
		Salz
		Pfeffer
		Mehl
75	Gramm	Zwiebeln
75	Gramm	Karotten
75	Gramm	Sellerie
		Lorbeer
		Rosmarin
		Thymian
		Pfefferkörner
		Wacholderbeeren
1	Essl.	Salz
		Roter Portwein
2		Vanilleschoten (2)
		Rotwein
75	ml	Grand Marnier
75	ml	Aceto Balsamico
100	Gramm	Kartoffeln mehligere Sorte
35	Gramm	Schalotten
125	Gramm	Weißkraut
15	Gramm	Brauner Rohrzucker
15	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer
		Kalbsjus
		Portwein
		Karotten
		Meerrettichsauce

Zubereitung

Rehschulter mit den aufgeschnittenen Vanillestangen (1) spicken, salzen und pfeffern, mit ein wenig Mehl bestäuben und von allen Seiten im Bräter anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und Zwiebeln, Karotten und Sellerie glasig rösten. Das Fleisch wieder reinlegen und im Backofen (180 Grad Umluft) Farbe annehmen lassen.

Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Salz dazugeben und mit rotem Portwein ablöschen. Flüssigkeit einkochen, erneut ablöschen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis ein Saucenansatz entstanden ist (das kann bis zu einer halben Flasche Portwein bedeuten).

Vanilleschoten (2) aufschneiden, ausschaben und hineingeben. Das gleiche gilt für Rotwein, Grand Manier und Aceto Balsamico. So aufgießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Deckel drauf und ca. drei Std. bei kleiner Hitze weich schmoren lassen.

Fleisch vom Knochen lösen, Vanillestangen herausziehen. Sauce passieren und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

Dann gewürfelte Kartoffeln mit Schalotten, klein gezupftem Weißkraut und braunem Rohrzucker in einem anderen Topf aufsetzen. Salzen, pfeffern

und langsam bei kleiner Hitze einkochen.

Nachdem alles Bindung bekommen hat mit ausgelassenen Speck, etwas Kalbsjus und Portwein verfeinern. Dazu Karotten und eine Meerrettichsauce servieren.

Hubertuspfanne

Zutaten

90	Gramm	Butter
1		Zwiebel
500	Gramm	Wildfleisch (Rehblatt Hirschschulter etc.)
500	Gramm	Schweinefleisch
2	Teel.	Salz
1	Bund	Suppengrün
6		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pfeffer
1	Teel.	(gehäuft) Paprika edelsüß
2	Tassen	Wasser
125	Gramm	Sauerrahm (Schmand)
200	ml	Rotwein
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Butter in Kasserolle schmelzen, eingehackte Zwiebel und das in Würfel geschnittene Wild- und Schweinefleisch darin anbraten. Salz & Pfeffer, zerkleinerte Suppengrün, Wacholderbeeren, Paprikapulver hinzu fügen, zum Schluss das Wasser.

Kasserolle gut schließen und ca. 1 Stunde schmoren lassen. Dann Sauerrahm und Rotwein angießen und das Fleisch fertig garen.

Sauce mit angerührtem Mehl binden und mit Gewürzen abschmecken.

Hubertusschüssel

Zutaten

90	Gramm	Butter
1	groß.	Zwiebel
500	Gramm	Wildfleisch (Rehblatt Hirschschulter)
500	Gramm	Schweinefleisch
2	Teel.	Salz
1	Bund	Suppengrün
6		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pfeffer
1	Teel.	(gehäuft) Edelsüß-Paprika
2	Tassen	Wasser
125	Gramm	Sauerrahm
200	ml	Rotwein
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Butter in einer Kasserolle schmelzen, die feingehackte Zwiebel und das in Würfel geschnittene Wild- und Schweinefleisch darin anbraten. Dann das Salz, das zerkleinerte Suppengrün, die Wacholderbeeren, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen sowie das Wasser.

Die Kasserolle gut schließen und etwa 1 Stunde schmoren lassen. Dann Sauerrahm und Rotwein angießen und das Fleisch fertig garen.

Die Sauce mit angerührtem Mehl binden und mit Gewürzen abschmecken.

Im Gefrierbeutel Gegarte Rehschulter mit Sellerie- Palatschinken und Glasierten Zwetschken

Zutaten

1	kg	Rehschulter (schlachtfrisch und ausgelöst)
2		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
1		Mokkalöffel schwarzer Pfeffer
1		Mokkalöffel Thymian
3-4	Essl.	Roter Portwein
2	Essl.	Olivenöl

SELLERIE- PALATSCHINKEN

62	ml	Milch
1/2		
2		Eidotter
10	Gramm	Mehl
20	Gramm	Handwarme flüssige Butter
1		Eiklar
		Butterschmalz zum Backen

SELLERIEPÜREE

1	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Milch
2		Sellerieknollen (geschält und geputzt)
150- 200	Gramm	Kalte Butter ca.
		Salz, Pfeffer
		Cayenne
		Muskatnuss

GLASIERTE ZWETSCHKEN

8-10	Zwetschken (halbiert und entkernt)
1	Essl. Zucker
30 Gramm	Butter
1	Essl. Zimt
Etwas	Zwetschkenwasser

Zubereitung

Wacholder, Lorbeer, Pfeffer und Thymian zu einer Würzmischung verarbeiten, zum Schluss mit Olivenöl und Portwein im Mörser vollenden. Diese Mischung in den Gefrierbeutel geben, danach die Rehschulter dazugeben und das Fleisch von außen mit den Händen gut durchmassieren. Danach ohne Luft gut verschließen (Vakuum verpacken wäre ideal) und in einem Topf im Wasserbad bei ca. 80 °C ca. 4 bis 5 Stunden garen.

Für die Palatschinken:

Milch mit den Dottern vermengen. Flüssige Butter zugeben und das Mehl unterheben. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Den Teig etwas rasten lassen. In einer Palatschinkenpfanne das Butterschmalz aufschäumen lassen, mit einem Schöpflöffel etwas Teigmasse eingießen. Nach kurzer Zeit wenden und auf beiden Seiten goldgelb backen.

Für das Selleriepüree:

Einen Topf mit 1 l Wasser und ½ l Milch aufkochen lassen und mit allen dazugehörigen Aromaten würzen. Den in kleine gleich große Stücke geschnittenen Sellerie weich kochen, danach in einem Küchentuch ausdrücken. In einem vorbereiteten Geschirr mit dem Stabmixer und der Hinzunahme von kalter Butter feinst pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat abschmecken.

Für die glasierten Zwetschken:

Den Zucker in einer Pfanne mit der Butter etwas karamellisieren lassen, und die Zwetschken darin leicht schmoren lassen. Mit Zimt und Zwetschkenwasser flambieren.

Rehschulter aus dem Plastikbeutel nehmen und portionieren. Palatschinken mit dem Selleriepüree füllen, gemeinsam mit den glasierten Zwetschken anrichten.

Kleine Rehterrinen

Zutaten

		FÜR 6-8 PORTIONEN
500	Gramm	Rehfleisch aus Schulter Oder Keule Küchenfertig pariert, Ohne Fett Häute, Sehnen
1	Prise	Nelkenpulver
10		Schwarze Pfefferkörner
15		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
1/2	Teel.	Krauter der Provence
2	Essl.	Roter Portwein
2	Essl.	Madeira
2		Knoblauchzehen
80	Gramm	Schalotten
50	Gramm	Pancetta (ital. Durchwachsener Speck)
40	Gramm	Getrocknete Tomaten (ohne Öl)
50	Gramm	Schwarze Oliven (mit Stein)
2		Rosmarinzweige
2		Oreganozweige
2	Scheiben	Weizentostbrot
4	Essl.	Olivenöl
2		Eier (Kl. M) Salz, Pfeffer

		AUSSERDEM
200	Gramm	Schweineschmalz
6	klein.	Lorbeerblätter
6	klein.	Thymianzweige

nehmen, leicht abkühlen lassen und durch ein Sieb mit dem Schmalz auffüllen. Obenauf mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Thymianzweigen dekorieren, über Nacht kalt stellen. Zu Bauernbrot mit grobem Salz und Pfeffer servieren.

Zubereitung

1. Rehfleisch in grobe Stücke schneiden. Mit Nelken, Pfefferkörnern, 5 Wacholderbeeren, Paprikapulver, Krautern der Provence, Portwein und Madeira 30 Minuten marinieren.
2. Inzwischen Knoblauch und Schalotten pellen und fein würfeln. Pancetta in feine Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Olivenfleisch vom Stein schneiden. Rosmarinnadeln und Oreganoblättchen ebenfalls fein schneiden. Toastbrot in einer Moulinette fein zerkleinern.
3. In einer Pfanne Knoblauch, Schalotten und Pancetta im heißen Olivenöl anbraten. Tomaten, Oliven, Rosmarin, Oregano dazugeben, dann abkühlen lassen.
4. Rehfleisch mit den Gewürzen durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit Brotbröseln, der Schalottenmischung und den Eiern mischen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf 6 feuerfeste Förmchen à 150 ml Inhalt verteilen, auf ein Backblech stellen und jeweils mit Alufolie bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten bei 180 Grad garen (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert).
5. Schmalz zerlassen, restliche Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben, mit Salz würzen. Die Terrinen aus dem Ofen

Pfeffer und Rücken vom Heimischen Reh

Zutaten

REH-PFEFFER

2	kg	Rehschulter mit Knochen
80	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Mehl
500	Gramm	Röstgemüse (Karotte, Zwiebel, Sellerie)

GEWÜRZSÄCKCHEN

1	Zweig	Thymian
5		Wacholderbeeren
5		Pimentkörner
2		Nelken
1	Teel.	Schwarzer ganzer Pfeffer
2		Lorbeerblätter

WEITERHIN

40	Gramm	Tomatenmark
1	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1/2		
80	ml	Schweineblut alternativ
50	Gramm	Butter
		Salz, schwarzer Pfeffer

REHRÜCKEN

1		Rehrücken
		Öl zum Braten
		Salz, schwarzer Pfeffer
40	Gramm	Butter

Zubereitung

Einen Bratentopf mit Butterschmalz heiß werden lassen. Rehschulter grob zerkleinern. Fleishteile mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen. Die Fleishteile rundherum anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.

Das grob gewürfelte Röstgemüse in den Topf geben und rösten lassen. Tomatenmark zufügen, anschwitzen lassen und mit wenig Rotwein den Bratensatz lösen. Dann mit dem restlichen Rotwein auffüllen und die angebratenen Fleischteile zufügen. Gewürzsäckchen einlegen und bei offenem Deckel 50 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen. Den Bratentopf auf die unterste Einschubleiste stellen. Darüber ein Backofengitter schieben.

Rehrücken parieren und in zwei Teile trennen. Der Rücken wird genau zwischen den Rippen und den Filets getrennt. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl den Rücken anbraten. Rücken aus der Pfanne nehmen und würzen. Kurz vor Beendigung der Garzeit des Pfeffers, legt man den Rehrücken auf das Backofengitter über dem Pfeffer. Dort läßt man es, bei zweimaligem Wenden etwa 10 Minuten liegen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Währenddessen die Rehschulterstücke aus dem Garfond nehmen.

Die Soße passieren und reduzieren. (Ursprünglich wurde dieses Gericht mit Knochen serviert. Heute nimmt man aber meistens das Fleisch vom Knochen ab.) Die reduzierte Soße abbinden. Dafür verwendet man normalerweise Schweineblut. Nachdem die Soße gebunden hat, darf sie nicht mehr kochen. Wer kein Blut verwenden möchte, verwendet kalte Butterflocken, die nach und nach unter die Soße geschwungen wird. Kurz vor dem Servieren in der gebrauchten Pfanne Butter schmelzen lassen und den Rehrücken darin wieder erwärmen. Rehrücken tranchieren.

Das Fleisch vom Pfeffer zuerst auf dem Teller platzieren. Wenn die Soße gebunden ist gibt man sie über das Fleisch. Rehrücken-Tranchen darauf verteilen. Als Beilage zu diesem Gericht reichen wir Spätzle oder Klöße, sowie Rot- oder Rosenkohl.

Reh auf Edelkastanien

Zutaten

1	kg	Rehblatt mit Unterbein
1/8		
2	Teel.	Weinbrand
		Thymian zerstoßener
5		Wacholderbeeren
		zerdrückte
		Pfeffer
		Salz
30	Gramm	Butterschmalz
300	ml	Wildknochenfond
1		Zwiebel kleingeschnitten
100	ml	Sahne
750	Gramm	Edelkastanien (Maroni)
30	Gramm	Butter
5	Essl.	Zucker
80	ml	Sahne

Zubereitung

Rehblatt mit Weinbrand beträufeln und 10 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180° C vorheizen. Das Wildbret mit Thymian, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen. Fett im Bräter erhitzen und das Blatt beidseitig anbraten, den Bratensatz zwischendurch mit etwas Suppe anlösen. Gegen Ende des Anbratvorganges die Zwiebel zufügen. Restlichen Wildfond zugeben und zugedeckt auf der untersten Schiene im Backofen ca. 80-90 Min. schmoren. Das Blatt in Alufolie einschlagen, beiseite stellen. Sahne zum Fond gießen, zu einer cremigen Soße einkochen. Soße durch ein Sieb gießen. Edelkastanien an beiden Seiten mit dem Sägemesser kreuzweise einschneiden, auf ein Backblech geben und im Backofen (Schiene über dem Bräter) ca. 12-15 Min. rösten. Edelkastanien schälen und beiseite stellen. Im Stieltopf Butter erhitzen, Edelkastanien zufügen und mehrfach durchheben, zwischendurch mit Zucker bestreuen. Wenn der Zucker bräunt, Edelkastanien mit dem Schaumlöffel herausheben, beiseite stellen. Sahne in den Stieltopf geben, unter ständigem Rühren leicht karamelisieren lassen. Edelkastanien in den Sahne-Zucker-Sirup geben und durchmischen. Das Rehblatt auf einer Platte anrichten, Edelkastanien und Gemüse beilegen und mit der Soße servieren. Beilage Kohlsprossen.

Reh-Geschnetzeltes mit Rotwein-Steinpilzen

Zutaten

		WILDFOND
50	Gramm	Schalotten
1	Essl.	Öl oder Butterschmalz
400	ml	Wildfond
8		Wacholderbeeren
2		Pimentkörner
1		Gewürznelke
3		Weißer Pfefferkörner
1	klein.	Lorbeerblatt

		REH-GESCHNETZELTES
100	Gramm	Schalotten
500	Gramm	Steinpilze (in Scheiben)
1	Essl.	Butterschmalz, Salz Weißer Pfeffer
400	ml	Trockener Rotwein
650	Gramm	Fleisch aus der Rehschulter (mager, entbeint)
3	Essl.	Öl zum Braten
4	Essl.	Butter
40	ml	Genever oder Gin
300	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Glatte Petersilie (gehackt)

El Butter und die restlichen Schalotten hineingeben und 1 Minute bei reduzierter Hitze glasig düsten. Mit dem Genever ablöschen, den Wildfond und die Sahne dazugießen und einkochen, bis die Sauce cremig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gebratenen Fleischstücke wieder dazugeben.

4. Die Steinpilze noch einmal kurz aufkochen lassen und die restliche Butter in kleinen Stücken einschwenken, bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und die gehackte Petersilie einstreuen.

5. Reh-Geschnetzeltes in der Sahnesauce und die Pilze in der Rotweinsauce auf Tellern anrichten.

Zubereitung

1. Für den Fond die Schalotten putzen und in Streifen schneiden. In dem Fett bräunen, den Wildfond dazugießen, die Gewürze zerstoßen und zum Fond geben. Die Flüssigkeit auf 50 ml einkochen, passieren und beiseite stellen.

2. Für das Geschnetzelte die Schalotten fein würfeln. Die Steinpilze in einer Pfanne ohne Fett anbraten, dann 50 g der Schalotten mit dem Butterschmalz zusammen zu den Pilzen geben und 1 Minute andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, den Rotwein dazugießen und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren. Warm stellen.

3. Das Fleisch der Rehschulter oder -keule in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze unter Wenden rundum etwa 2 Minuten scharf anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und warm stellen. Das Fett aus der Pfanne gießen, 1

Reh-Ragout I

Zutaten

1		Rehblatt
		Knochenbrühe
		Salz
150	ml	Weinessig
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
		Gewürzkörner
1		Lorbeerblatt
1		Thymianstengel
100	ml	Rotwein

Zubereitung

Ein Rehblatt (Bläze) wird ausgebeint und in kaltem Wasser rein gewaschen. Dann gießt man heißes Wasser darauf und lässt es bis zum Kochen kommen dann nimmt man es heraus, wäscht den Schaum davon ab und gießt das Wasser weg. Dann stellt man das Fleisch wieder mit kochender Knochenbrühe zu, gibt etwas Salz, 1 Obertasse Weinessig, je 1 Stück Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, 1 Zwiebel, etwas ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt und 1 Stängel Thymian dazu und dünstet das Fleisch langsam halb weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in hübsche Stückchen, die Brühe wird durchgeseiht, mit 1 Glas Rotwein vermengt, die Fleischstücke wieder hineingegeben, nochmals bis zum Kochen gebracht, heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und sterilisiert.

Beim Gebrauch wird das Fleisch im Glase erwärmt, die Sauce abgegossen, mit einer frischen goldbraunen Buttereinbrenne aufgekocht, das Fleisch darin durchgeschwenkt und angerichtet.

Reh-Ragout II

Zutaten

1		Rehshulter
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Kokosfett Ceres
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
		Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

Das Schulterblatt eines Rehes wird von Haut und Knochen befreit und in hübsche Stücke zerteilt. In eine Kasserolle gibt man 6 dkg Butter und 6 dkg Ceres, lässt darin die Fleischstücke nebst einer geriebenen Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer schön braun braten, gießt etwas recht kräftige Kalbsknochenbrühe zu und dünstet das Fleisch fast weich dann füllt man das Ragout in Fleischgläser und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch erwärmt man das Fleisch im Glase, verkocht die abgossene Sauce mit einer dunklen Einbrenne, gibt das Fleisch wieder hinein, schmeckt gut ab, indem man einige Tropfen Maggi-Würze beifügt und serviert.

Rehbein nach Peda

Zutaten

- 1 Vorderbein vom Jährling
(Reh)
Salz
Weißer Pfeffer aus der
Mühle
- 1 geh. TL Rosmarin
- 1 geh. TL Thymian
- 2 Essl. Olivenöl
- 6 Speckscheiben, dünn
Geschnitten bis 1/3 mehr
Hölzerne Zahnstocher

Zubereitung

Das Rehbein (gehäutet) waschen und trockentupfen, rundum salzen und pfeffern. Die Kräuter mit dem Olivenöl vermischen und auf das Fleisch pinseln. Die Speckscheiben um das Bein wickeln und mit Zahnstochern feststecken (wenn sie zu kurz sind, macht nix, auf der Unterseite kanns frei bleiben). Im Ofen bei 150°C ca. 45 - 50 Minuten garen. Dazu Spätzle.

Rehblatt mit Kandierten Maronen

Zutaten

1,1	kg	Rehblatt mit Unterbein
		Thymian zerstoßen
5		Wacholderbeeren zerdrückt
2	Teel.	Weinbrand
		Pfeffer
		Salz
30	Gramm	Butterschmalz
1		Zwiebel kleingeschnitten
300	ml	Wildknochenfond
100	ml	Sahne
750	Gramm	Maronen
30	Gramm	Butter
5	Essl.	Zucker
80	ml	Sahne

Zubereitung

Rehblatt mit Weinbrand beträufeln und 10 Minuten ruhen lassen. Backofen vorheizen (180 Grad). Das Wildbret mit Thymian, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen. Fett im Bräter erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Den Bratensatz zwischendurch mit etwas Brühe ablöschen.

Gegen Ende des Anbratvorganges die Zwiebel zufügen. Restlichen Wildfond zugeben und zugedeckt auf der untersten Schiene im Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren. Den Braten in Alu-Folie einschlagen, beiseite stellen.

Sahne zum Fond gießen, zu einer cremigen Sauce einkochen. Sauce durch ein Sieb gießen.

Maronen an beiden Seiten kreuzweise einschneiden (am besten mit einem Käsemesser), auf ein Backblech legen und im Ofen (oberste Schiene) 12 bis 15 Minuten rösten. Maronenschalen und beiseite stellen.

Im Stieltopf Butter erhitzen, Maronen zufügen und durchheben, zwischendurch mit Zucker bestreuen. Wenn der Zucker bräunt, Maronen mit dem Schaumlöffel herausholen, beiseite stellen.

Sahne in den Stieltopf geben, unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Maronen in den Sahne-Zucker-Sirup geben und durchmischen.

Rehbraten Bürgerlich

Zutaten

- 1 kg Rehfleisch (Keule/Schulter)
- 50 Gramm Speck geräuchert
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Dose Champignons (125g)
- 2 Teel. Tomatenmark
- 1 Becher Creme fraîche
- Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Zubereitung

Vorbemerkung: Den Rehbraten kann man über Nacht in Buttermilch einlegen oder direkt verarbeiten.

Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Den Speck würfeln. Das Suppengrün putzen, waschen und auch fein schneiden. Statt des Suppengrüns kann man auch nach Geschmack beliebig Möhren, Sellerie und Lauch verwenden. Die Speckwürfel in einem passenden Bräter ausbraten. Das Rehfleisch in dem ausgetretenen Fett von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz bestreuen. Hier bietet sich das fein gemahlene Wildgewürz an, welches es auf (Wochen-)Märkten gibt. Die Zwiebel zugeben, hell anrösten, dann das Suppengemüse unterrühren und auch etwas anschmoren. Die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Soweit man eine grobe Gewürzmischung für Wild hat, bietet sich auch diese an. Den Deckel auflegen und bei kleiner bis mittleren Hitze köcheln lassen. Es reicht aus, wenn das Fleisch auf dem Gemüsebett liegt. Nach 35 Minuten den Braten wenden und weitere 35 Minuten garen. (Die Länge der Garzeit hängt von der Zartheit des Fleisches ab.) Die Champignons in einem Sieb abtropfen lassen, das Champignonwasser auffangen. Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und unaufgeschnitten warmstellen. Das Gemüse durch ein grobes Sieb pürieren. Mit der Flüssigkeit, dem Mus, dem Champignonwasser und dem Tomatenmark eine Sauce rühren. Die Sauce kurz erhitzen und noch einmal pikant abschmecken. Zum Schluss das Creme fraîche (oder saure Sahne) unterziehen. Den Braten aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Sauce darüber gießen und servieren.

Rehcurry

Zutaten

800	Gramm	Rehfleisch aus der Schulter
180	Gramm	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
10	Gramm	FrISChe Ingwerwurzel
5	Gramm	Zitronengras
2		Rote Chilischoten
15	Gramm	FrISChe Kurkumawurzel
150	Gramm	Rote Paprikaschote
70	Gramm	Stangensellerie
100	Gramm	Möhren
200	Gramm	Tomaten
4	Essl.	Pflanzenöl
2		Lorbeerblätter
2		Grüne Kardarnomkapseln
1	Stück	Zimtrinde (5 cm)
8		Schwarze Pfefferkörner
4		Gewürznelken
1/2	Teel.	Gemahlene Koriandersamen
		Salz

AUSSERDEM

4	Essl.	Joghurt
	Einige	Blättchen Thai-Basilikum

Zubereitung

Wild wird in Indien nicht allzu häufig, und wenn, dann gerne so wie Lammfleisch - nämlich als Curry - zubereitet. Das folgende Rezept schlägt Rehschulter vor, doch kann man es durchaus auch mit anderen Stücken vom Reh oder aber mit anderen Wildarten, etwa mit Hirsch oder Damhirsch, kochen. Als Beilage zum fertigen Curry paßt entweder Basmati-Reis, oder man reicht die dünnen, in der Pfanne schwimmend in heißem Fett ausgebackenen Fladenbrote dazu.

ZUBEREITUNG

Das Rehfleisch parieren, das heißt von allen Häuten und Sehnen befreien, und in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden, bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die Zwiebeln, den Knoblauch sowie die Ingwerwurzel schälen und alles fein hacken. Das Zitronengras klein schneiden. Die Chilischoten halbieren, jeweils Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die Kurkuma schälen und fein reiben dabei am besten Handschuhe tragen, da die Wurzel sehr stark färbt.

Die Paprikaschote waschen, von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Den Stangensellerie waschen, putzen, dabei eventuell vorhandene Fäden abziehen und die Stangen in feine Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, schälen und in etwa 1/2 cm große Würfel schneiden.

Die Tomaten blanchieren, kalt abschrecken, häuten, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Samen durch ein Sieb passieren und den Saft dabei auffangen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte des Öls in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und die Lorbeerblätter, die Kardamomkapseln sowie die Zimtstange darin anbraten. Die Pfefferkörner sowie die Nelken kurz unter Rühren mitbraten. Vom Herd nehmen, die Gewürze herausnehmen - sie würden sonst verbrennen - und beiseite stellen*.

Das restliche Öl in Pfanne oder Wok gießen und erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch sowie die Chilistückchen darin hell anschwitzen, geriebene Kurkuma und gemahlene Koriandersamen einrühren. Das Rehfleisch zufügen und unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten anbraten. Die Paprikastreifen, Selleriescheiben, Möhren- und Tomatenwürfel zufügen und kurz mitdünsten.

Den aufgefangenen Tomatensaft sowie 1/2 l Wasser (Petra: weniger!) angießen, salzen. Alles zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und das Curry 35 bis 40 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen, abschmecken.

Das fertiggegart Curry auf Teller verteilen und jeweils mit 1 EL Joghurt anrichten. Mit den Basilikumblättchen garnieren und servieren. Nach Belieben Basmati-Reis oder Chapatis dazu reichen.

Anmerkung Petra: die gebratenen Gewürze und das Zitronengras tauchen nicht mehr auf, ich habe das zum Schmoren wieder zugegeben. Vorsicht mit der Flüssigkeitszugabe, Fleisch gibt noch Saft ab. Schmeckt gut, ist aber natürlich nicht sehr 'wildbetont' - ich würde es so wohl nicht nochmal machen.

Rehulasch mit Preiselbeeren

Zutaten

1	Ausgelöste Rehschulter 800-1000g
1/2	Sellerieknolle, gewürfelt
1	Möhre, gewürfelt
2	Rote Zwiebeln, gewürfelt
1/4	Lauchstange, in Scheiben
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
10	Wacholderbeeren, zerdrückt
10	Schwarze Pfefferkörner
1/2 Ltr.	Rotwein
30 Gramm	Butterschmalz
1/2 Ltr.	Dunkler Wildfond
2 Essl.	Johannisbeergelee
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
1 Essl.	Speisestärke
3 Essl.	FrISChe Preiselbeeren
2 Essl.	Geschlagene Sahne

Zubereitung

1 Tag vorher Die Rehschulter von Häuten und Sehnen befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben. Das kleingeschnittene Gemüse über das Fleisch geben. Kräuterzweige, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen und den Rotwein angießen. Alles zugedeckt ca. 1 Tag im Kühlschrank marinieren. Danach das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut trockentupfen. Dann im Fett von allen Seiten gut anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die Marinade dazugeben und den Wildfond angießen. Alles zugedeckt bei milder Hitze 40-50 Minuten schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und zugedeckt warmhalten. Die Sauce offen auf die Hälfte einkochen, dann durch ein feines Sieb gießen und entfetten. Das Johannisbeergelee in der Sauce auflösen und sie mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Nochmals etwas einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Speisestärke binden. Das Fleisch darin erwärmen. Zuletzt die Preiselbeeren und die geschlagene Sahne daruntermischen. Dazu passen Spätzle.

Rehulasch mit Semmelknödeln

Zutaten

450	Gramm	Rehschulter, entbeint
50	Gramm	Gerauchter Bauchspeck, Gewürfelt
2		Zwiebeln, fein geschnitten
1		Karotte, gewürfelt
1/4		Sk Sellerie, gewürfelt
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
2	Essl.	Balsamico
100	Gramm	Champignons
1	Teel.	Wacholderbeeren, zerdrückt
1	Teel.	Preiselbeeren
3		Brötchen vom Vortag
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Lauch, fein geschnitten
125	ml	Milch
1/2	Bund	Blattpetersilie, fein Geschnitten
2		Eier
1		Eigelb
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Butterschmalz

Zubereitung

Die Rehschulter in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz anbraten. Die Hälfte der Speckwürfel, Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Knoblauch zugeben und rundum anrösten. Dann mit etwas Rotwein und Brühe ablöschen und ca. 75 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder Rotwein und Brühe nachgießen. Dann Balsamico, halbierte Pilze, Wacholderbeeren und Preiselbeeren zugeben und noch 10 Minuten schmoren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Den restlichen Speck in einer Pfanne auslassen, Schalotten und Lauch zugeben und glasig braten (bei Bedarf noch etwas Butterschmalz zugeben). Die Mischung in eine kleine Schüssel geben. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Dann die Speck-Zwiebel-Mischung, Petersilie,

Eier und Eigelb zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen.

Rehpfeffer-Kartoffelkuchen

Zutaten

REHPFEFFER	
800 Gramm	Rehshulter ohne Knochen
500 ml	Rotwein
100 ml	Rotweinessig
150 Gramm	Röstgemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch)
3	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
15	Pfefferkörner
1 Zweig	Rosmarin
3 Essl.	Mehl
	Salz & Pfeffer
2 Essl.	Erdnussöl
2 Essl.	Tomatenmark
100 ml	Veltliner Rotwein
300 ml	Wildjus

KARTOFFELKUCHEN	
1 kg	Kartoffeln
4	Eigelb
3 Essl.	Weiche Butter
3 Essl.	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5 groß.	Geschälte Kartoffeln
	Zu Stangen von 3-4 cm Durchmesser
	Zurechtgeschnitten
	Butter zum Ausstreichen

Zubereitung

Rehpfeffer:

Die Rehschulter in etwa 15 g schwere Stücke schneiden. Den Rotwein mit dem Rotweinessig mischen und das Fleisch zusammen mit dem Röstgemüse und den

Gewürzen in die Marinade legen. 7 bis 10 Tage im Kühlschrank oder 3 Tage bei Zimmertemperatur beizen.

Das Fleisch und das Gemüse aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen mit Haushaltspapier trockentupfen. Von der Marinade 200ml abmessen und bereithalten.

Das Fleisch mit Mehl bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Erdnussöl anbraten. Das Tomatenmark begeben und so lange mitrösten, bis es die rote Farbe verloren hat.

Das Gemüse aus der Marinade begeben und mitdünsten. Mit dem Veltliner Rotwein ablöschen und auf einen Viertel einkochen lassen.

Die 200 ml Marinadenflüssigkeit aufkochen, durchpassieren und zusammen mit dem Wildjus zum Fleisch geben. Das Fleisch etwa 1 1/2 Stunden weich schmoren, dann herausheben und warm stellen.

Die Sauce durchpassieren und, wenn nötig, noch etwas einkochen lassen.

Das Fleisch wieder zurück in die Sauce gehen.

Kartoffelkuchen:

Die Kartoffeln kochen und pürieren. Eigelb, Butter und Creme fraiche darunterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die rohen Kartoffelstangen auf dem Gemüsehobel in dünne runde Scheiben schneiden. Die Formen mit Butter ausstreichen und sowohl Boden und Rand schuppenförmig mit den Kartoffelscheiben auslegen.

Die Form zu einem Drittel mit der Kartoffelmasse füllen.

Den feingewürfelten Rehpfeffer in einer Schicht von etwa 1 cm in die Formen füllen und mit der restlichen Kartoffelmasse abdecken. Die Oberfläche mit Kartoffelscheiben belegen und diese mit Butter bestreichen.

Bei 200° Celsius 15-20 Minuten im Ofen backen.

Einige Minuten abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Den Rest des Rehpfeffers dazu servieren. Dieser Kartoffelkuchen kann auch mit einem Ragout fin zubereitet werden.

Der Rehpfeffer kann auch mit Schweineblut gebunden werden. Das Gericht kann zusätzlich mit Speck, Pilzen, kurz in Butter gedünsteten geschälten und entkernten Trauben oder Kumquats verfeinert werden. Nach Belieben mit Brotroutons garnieren.

Rehpfeffer nach Italienischer Art

Zutaten

1 1/2	kg	Rehfleisch Schulter Oder Gigot
2	groß.	Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1		Selleriestange
5	Essl.	Olivenöl
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Majoranzweig
1,4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2	Essl.	Rotweinessig
150	Gramm	Speck Salz Pfeffer

Zubereitung

Je eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und schiebeln. Selleriestange schälen und würfeln. Alles in 1 bis 2 Esslöffeln Öl anziehen. Mit Wein und Essig ablöschen. Kräuter zufügen und zugedeckt dreißig Minuten lang sanft köcheln. Abkühlen.

Rehfleisch in Ragoutstücke schneiden, mit der Marinade bedecken und alles ca. 48 Stunden kalt stellen.

Zubereitung: Speckwürfel in Olivenöl anziehen, zweite Zwiebel und restlichen Knoblauch gewürfelt zugeben und andünsten. Abgetropfte Ragoutstücke darin anbraten. Würzen und halb mit Marinade bedeckt neunzig Minuten sanft garen. immer wieder Marinade nachfüllen. Konzentrierte Sauce zum Schluss abschmecken. Mit Polenta auftragen.

Rehragout

Zutaten

1/2	kg	Rehragout (bessere Qualität nehmen, d.h viel Fleisch, wenig Fett Bindegewebe und Knochen)
100	Gramm	Dörrfleisch gewürfelt
2		Zwiebeln geviertelt
		Pflanzenöl etwas
3		Toamten frisch geschnitten (ersatzweise etwas Tomatenmark)
100	Gramm	Champignons geschnitten (aus der Dose oder frisch)
1/2	Ltr.	Brühe (Rinder- und Gemüsebrühe)
150	ml	Rotwein trocken (säurearm)
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
2		Lorbeerblätter
1		Nelke
15		Pfefferkörner
5		Wacholderbeeren

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit den Zwiebelstücken und dem Dörrfleisch in heißem Öl bräunen. Pilze und Tomaten zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Brühe und Rotwein auffüllen, Lorbeerblätter, Nelke, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden garen bis Fleischstücke weich sind.

Zum Rehragout passen: Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße Blaukraut oder Wirsing Salat und natürlich reicht man einen fruchtigen trockenen Rotwein (z.B. aus der Pfalz) Hinweis: Fleisch von alten Tieren sollte man 1-2 Tage in einer Essig-Rotweinbeize einlegen.

Rehragout Elsässisch

Zutaten

600 Gramm Rehschulter
80 Gramm Speck
80 Gramm Lauch
80 Gramm Karotten
80 Gramm Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
800 ml Rotwein
60 ml Öl
60 Gramm Butter
4 Nelken
8 Körner Wacholder
60 Gramm Mehl
80 ml Rotweinessig
400 ml Kalbsfond
4 Teel. Mehlbutter Mehl und Butter
 Zu gleichen Teilen
 Mischen
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rehschulter ausbeinen und mit Lauch, Karotten, Sellerie und mit Nelken gespickter Zwiebel 2 Tage in Rotwein und etwas Öl marinieren.

Dann das Fleisch aus der Marinade fischen, abtrocknen und in Speck, Butter und Öl braten. Die Marinade aufkochen und dann durch ein Sieb geben. Das Gemüse in Öl anbraten und dann unter das Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Knoblauchzehe würzen. Die Marinade auf die Hälfte einkochen und dann auch über das Fleisch geben.

Mehl in Butter auf kleiner Flamme anschwitzen, bis es braun wird, dann Rotweinessig und Rotwein einrühren, einkochen und dann auch über das Fleisch geben, Kalbsfond darübergießen, alles gut umrühren und im offenen Topf langsam schmoren. Zum Schluss mit etwas Mehlbutter binden.

Dazu passen Rotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelpüree oder Spätzle.

Rehragout II

Zutaten

1	kg	Rehschulter
1/2		
<hr/>		
		FÜR DIE MARINADE
		Je 100 g Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
1		Angedrückte Knoblauchzehe
1	Flasche	Kräftiger Rotwein
1		Bouquet garni (Petersilie, Lorbeer, Thymian)
4		Nelken Salz Pfeffer Mehl
150	Gramm	Backpflaumen
1		Zimtstange
1	Stück	Orangenschale
1/2	Ltr.	Rotwein
180	Gramm	Fetter gepökelter Speck in Streifen Öl
400	Gramm	Perlzwiebeln
2	Essl.	Zucker
400	Gramm	Kleine, geputzte Champignons
20	ml	Cognac
20	ml	Grand Marnier
3	Essl.	Ketchup
1	Scheibe	Frischer Ingwer
1/2	Essl.	Ahornsirup

oder Nudeln servieren.

Zubereitung

Der Trick: Schulterfleisch in größeren Stücken bleibt selbst nach langer Garzeit schön saftig.

Zubereitung: Rehfleisch mit Marinade übergießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Backpflaumen mit Zimt, Orangenschale und 125 ml Rotwein 30 Minuten marinieren. Vorblanchierte Speckstreifen in 3 EL Öl kross braten, herausnehmen und in dem Bratenöl die Perlzwiebeln mit dem Zucker leicht karamellisieren. Champignons und Speck zugeben, 4 Minuten in der Pfanne schwenken und beiseite stellen. Fleisch mit etwas Öl braun anbraten. Etwas von der Marinade mit Gemüse zugeben, aufkochen und einreduzieren lassen. Mit Cognac, Grand Marnier, Ketchup, Ingwer und Ahornsirup ablöschen. Nach und nach mit der Marinade und dem restlichen Rotwein auffüllen. Immer wieder einkochen lassen, bis alles verbraucht ist. So lange schmoren, bis das Fleisch fast weich ist, bei Bedarf etwas Wasser nachschütten. Fleisch herausnehmen und Sauce passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder in die Sauce geben. Backpflaumen zufügen und das Fleisch fertig kochen. Am Ende Perlzwiebeln, Speck und Champignons zugeben, einmal aufkochen lassen und mit hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln

Rehragout mit Backpflaumen, Portweinzwetschgen und Kartoffelknödeln

Zutaten

REHRAGOUT	
1	Rehshulter
2	Essl. Butterschmalz
1	Zwiebel
1	Karotte
1/4	Sellerieknolle
1	Knoblauchzehe
20 Gramm	Speckwürfel
2	Essl. Balsamico-Essig
1	Teel. Wacholderbeeren, zerdrückt
1/4	Ltr. Rotwein
1/4	Ltr. Fleischbrühe
100 Gramm	Zwetschgen
125	ml Portwein
	Salz und Pfeffer

PORTWEINZWETSCHGEN	
500 Gramm	Zwetschgen, entsteint
1/4	Ltr. Roter Portwein
1	Essl. Zucker
2	Gewürznelken
1	Teel. Engl. Senfpulver
1	Zitronenschalen
1	Teel. Piment
1	Teel. Koriander
1	Teel. Speisestärke

KARTOFFELKNÖDEL	
500 Gramm	Mehlige Kartoffeln
40 Gramm	Grieß
2	Eigelb

Etwas Muskat
Salz, Pfeffer
Frischhaltefolie

Zubereitung

Rehshulter entbeinen, von den größten Sehnen befreien und pfeffern. In 2 cm große Stücke schneiden und mit etwas Butterschmalz in einer vorgeheizten Pfanne auf größter Flamme mit Speck, Zwiebeln und gewürfeltem Gemüse rundum braun braten. Alle weiteren Zutaten hinzu geben und mindestens 45 Minuten schmoren. Immer wieder mit etwas Rotwein ablöschen. Mit einer Gabel die Fleischstücke in einen anderen Topf umstechen, Sauce mixen und abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Portweinzwetschen: Stärke in etwas Portwein auflösen. Alle Zutaten zusammen aufkochen und mit der Stärkelösung abbinden.

Kartoffelknödel (Klinks Wunderknödel): Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, sofort und schnell Eier unter die Kartoffeln mengen und Grieß unterkneten. Würzen mit Muskat, Pfeffer und Salz. Kugeln formen und in Frischhaltefolie wickeln. Die Enden mit Schnur verknoten. Zwanzig Minuten in kochendem Wasser garen. Die Knödel sind im Kühlschrank einige Tage haltbar, einfach wieder in kochendem Wasser erhitzen.

Rehragout mit Backpflaumen in Rotwein

Zutaten

1		Rehshulter
2	Essl.	Butterschmalz
1		Zwiebel
1		Karotte geschält
1/4		Sellerieknolle
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Speckwürfel
2	Essl.	Balsamico-Essig
1	Teel.	Wacholderbeeren zerdrückt
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz Pfeffer
		-- BACKPFLAUMEN-----
		-
100	Gramm	Backpflaumen entkernt
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Essig
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Kurkuma
1	Prise	Kardamom
1	Prise	Zimt
1	Prise	Kreuzkümmel

Zubereitung

Die Rehshulter entbeinen und von den größten Sehnen befreien und Pfeffern. Salz wird dem Gericht erst am Schluss beigegeben, da der Speck meist schon genügend Salz enthält. Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden und mit etwas Butterschmalz in einer vorgeheizten Pfanne auf größter Flamme mit Speck, den Zwiebeln und dem Gewürfelten Gemüse rundum braun braten. Das Fleisch mit allen Anderen Zutaten mindestens 45 Minuten schmoren. Immer wieder mit Etwas Rotwein ablöschen, damit am Topfboden nichts ansitzt Mit einer Gabel die Fleischstücke in einen anderen Topf umstechen Die Sauce mixen. Abschmecken Zubereitung

Backpflaumen: Die entkernten Backpflaumen mit Rotwein, Essig und den Gewürzen Aufkochen. Fünf Minuten bei kleiner Hitze kochen. Die Hitze erhöhen Bis nahezu der ganze Rotwein eingekocht ist und nur noch etwas Sirup die Backpflaumen umgibt.

Rehragout mit Champignons

Zutaten

- 250 Gramm Rehschulter ohne Knochen,
- 20 Gramm Durchwachsener Speck,
- 1 klein. Zwiebel,
- 1/2 Knoblauchzehe,
- 1 Teel. Olivenöl,
- Salz,
- Schwarzer Pfeffer,
- 100 ml Entfettete Fleisch- oder Knochenbrühe,
- 50 ml Trockener Rotwein,
- 75 Gramm Frische Champignons,
- 1/2 Bund Petersilie,
- 1 Teel. Sojasauce,
- 2 Essl. Sauerrahm (10 % Fett)

Zubereitung

Die Rehschulter von Sehnen und Häuten befreien, waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und in Stücke schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Den Speck, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Das Fleisch dazugeben und rundum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischbrühe und den Wein dazugießen und alles bei schwacher Hitze 40 bis 45 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Die Champignons waschen, wenn nötig putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Champignons zum Ragout geben und weitere 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit der Sojasauce würzen. Den Sauerrahm verquirlen und die Sauce damit binden. Die Petersilie darüber streuen.

Rehragout mit Champignons (Diabetiker)

Zutaten

- 250 Gramm Rehschulter ohne Knochen
- 20 Gramm Durchwachsener Speck
- 1 klein. Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Teel. Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 100 ml Fleisch- oder Knochenbrühe, Entfettet
- 50 ml Trockener Rotwein
- 75 Gramm Champignons, frisch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Teel. Sojasauce
- 2 Essl. Sauerrahm (10 % Fett)

Zubereitung

Zubereitung: Die Rehschulter von Sehnen und Häuten befreien, waschen, mit Küchentuch trocken tupfen und in Stücke schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Den Speck, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Das Fleisch dazugeben und rundum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischbrühe und den Wein dazugießen und alles bei schwacher Hitze 40 bis 45 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Die Champignons waschen, wenn nötig putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Champignons zum Ragout geben und weitere 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit der Sojasauce würzen. Den Sauerrahm verquirlen und die Sauce damit binden. Die Petersilie darüber streuen.

Rehragout mit Erdäpfelroulade

Zutaten

1	kg	Rehshulter
1		Zwiebel
350	Gramm	Karotten
100	Gramm	Knollensellerie
2	Essl.	Tomatenmark
125	ml	Rotwein
3/4	Ltr.	Rindsuppe ca
1		Orange die Schale
1		Zitrone die Schale
2	Essl.	Preiselbeeren
		Salz, Pfeffer
6		Wacholderbeeren
5		Körner Piment
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Rosmarin
		Wildgewürz
		Öl
		Sauerrahm
		Mehl

FÜR DIE ERDÄPFELROULADE

500	Gramm	Mehlige Erdäpfel
2		Eidotter
50	Gramm	Grieß
150	Gramm	Mehl
		Salz, Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLE

1		Zwiebel
150	Gramm	Geselchtes
2	Handvoll	Frische Kräuter der Saison
		Butter
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Emmentaler
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

- 1 Stange Lauch
- Butter

Zubereitung

Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Mit Pfeffer, zerdrücktem Wacholder, Piment und Wildgewürz würzen. Ca. 30 Min. durchziehen lassen. Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Karotten und Sellerie putzen und grob schneiden. In einem Topf wenig Öl erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundum anbraten. Fleisch aus dem Topf heben und salzen.

Im Bratenrückstand Zwiebel und Gemüse anschwitzen. Tomatenmark beigegeben und kurz mitrösten. Rotwein zugießen und fast zur Gänze einkochen. Mit Suppe aufgießen. Orangen- und Zitronenschale, Preiselbeeren, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen lassen. Fleisch einlegen und zugedeckt in 30 bis 40 Minuten weich dünsten, dabei öfters umrühren. Gekochtes Fleisch aus dem Topf heben. Sauerrahm mit Mehl glatt rühren. Sauce aufkochen und den Sauerrahm mit einem Schneebesen einrühren. Sauce mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb passieren. Fleisch wieder in die Sauce legen und nochmals abschmecken.

Für die Erdäpfelroulade Erdäpfel waschen und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Erdäpfel schälen und noch heiß passieren. Eidotter, Butter, Grieß, Mehl, Salz und Muskatnuss beigegeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle Zwiebel, Käse und Geselchtes kleinwürfelig schneiden. Kräuter fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebel und Geselchtes darin anschwitzen. Kräuter kurz durchschwenken, mit gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Erdäpfelteig ca. 1/2 dick ausrollen. Mit der Fülle bestreichen, den Käsewürfeln bestreuen und zu einer Roulade einrollen. Eine befeuchtete Serviette auflegen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Roulade darin einwickeln und an den Enden sorgfältig zubinden. In leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten köcheln lassen. Erdäpfelroulade in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Gemeinsam mit dem Rehragout auf Tellern anrichten.

Dazu passt als Garnitur der weiße Teil einer Stange Lauch, der, in gefällige Stücke geschnitten, in Salzwasser blanchiert wird. Danach abschrecken, trocken tupfen und in etwas Butter durchschwenken.

Rehragout mit Preiselbeeren: Weihnachtsmenü 2000 von ...

Zutaten

600	Gramm	Rehragout aus der Schulter
2		Zwiebeln
1/4		Lauchstange
1/4		Sellerieknolle
2		Karotten
1		Rosmarinzweig
5		Nelken
10		Wacholderbeeren gequetscht
2		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
800	ml	Rotwein
4	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Speisestärke
3	Essl.	Priselbeeren
5	Essl.	Geschlagene Sahne
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Scharfer Senf
5	Essl.	Gin

Zubereitung

Das Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse, den Kräutern und dem Rotwein in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch absieben, dabei die Marinade auffangen. Anschließend das Rehfleisch trocken tupfen und mit dem Gemüse in einem Bratentopf stark anbraten. Nach 5 Minuten das Tomatenmark zugeben und mit der Marinade (ohne Kräuter) ablöschen. Den Topf mit einem Deckel schließen und das Ragout ca. 1 Stunde schmoren lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Preiselbeeren, Sahne, Senf und Gin zugeben und das Rehragout mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage eignen sich am besten frische Spätzle.

Rehragout mit Weintrauben Croûtons und Speck

Zutaten

FÜR DAS RAGOUT		
800	Gramm	Rehfleisch (aus der Schulter)
200	Gramm	Knollensellerie
1		Möhre
2	mittl.	Zwiebeln
1-3	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
200	ml	Rotwein
40	ml	Cognac
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
1		Lorbeerblatt
2	Scheiben	Knoblauch
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
5		Angedrückte Wacholderbeeren
5		Pimentkörner

FÜR DIE GARNITUR		
80	Gramm	Kernlose weiße Weintrauben
4		Dünne Scheiben gut durchwachsener Speck (60 g)
1	Teel.	Öl
2		Toastbrotscheiben
40	Gramm	Butter

ZUM FERTIGSTELLEN		
10	Gramm	Bitterschokolade
1	Essl.	Johannisbeergelee
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Rotweinessig zum

Abschmecken

20 Gramm Butter

Zubereitung

Für das Ragout das Rehfleisch von den Sehnen befreien und in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden. Sellerie, Möhre und Zwiebeln schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Einen breiten Topf erhitzen und die Rehstücke darin bei mittlerer Hitze im Öl von allen Seiten gut anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz anschwitzen. Tomatenmark hineinrühren, kurz rösten, mit Rotwein und Gognac ablöschen und die Flüssigkeit sirupartig reduzieren lassen. Mit so viel Brühe aufgießen, dass die Fleischstücke gut bedeckt sind. Rehfleisch etwa 1 bis 1 1/2 Stunden bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt weich schmoren. Nach 30 Minuten Lorbeer, Knoblauch, Pfefferkörner, Wacholder und Pimentkörner dazugeben.

Für die Garnitur die Weintrauben waschen, abtropfen lassen und je nach Größe halbieren. Speckscheiben in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Toastbrot entrinden, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze mit der Butter goldbraun rösten. Ebenfalls auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Zum Fertigstellen das geschmorte Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und je nach Konsistenz noch etwas reduzieren lassen. Für eine gebundene Sauce das Schmorgemüse mit der Sauce pürieren. Die Schokolade darin schmelzen lassen, mit Johannisbeergelee, Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken. Das Fleisch wieder dazugeben und in der Sauce erwärmen.

Weintrauben, Speck und Croûtons in einer Pfanne mit der Butter durchschwenken und auf das Ragout geben.

Je nach Geschmack kann die Sauce auch noch mit etwas Sahne verfeinert werden. Zusammen mit den Weintrauben können Sie noch 40 g halbierte Walnüsse in der Pfanne mit Butter durchschwenken und zum Ragout geben.

Rehragout nach Großmutter

Zutaten

- 1 1/2 kg Rehfleisch von der Schulter oder vom Hals (in Würfel geschnitten)
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Karotte
- 1 Stück Sellerie fein Geschnitten
- 1 Stück Lauch fein Geschnitten
- 2 Gewürznelken
- 1 Bund Thymian Pfefferkörner Wacholderbeeren zerdrückt
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 2 Schnapsgläschen Essig ca
- Etwas Öl
- 1 Essl. Mehl Fleischbrühe nach Belieben Salz

Zubereitung

Das Fleisch mit dem Gemüse und den Gewürzen in eine Schüssel geben. Wein und Essig dazugießen und etwas Öl darüber schütten. Leicht beschweren und an einem kühlen Ort 24 Stunden marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, bei starker Hitze mit etwas Öl anbraten, mit Mehl bestäuben. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben, kurz mitrösten, dann mit etwas

Fleischbrühe und der Marinade aufgießen, salzen und weich dünsten. Wenn das Fleisch weich ist (ca. 45 bis 60 Min.) Fleischstücke herausnehmen, die Sauce passieren und abschmecken.

Rehschäufele in Lemberger mit Bubaspitzle und Frischen Pfifferlingen

Zutaten

ZUTATEN REH	
2	Rehschultern
60 Gramm	Schweinebauch geräuchert (ca. 1 Scheibe)
1	Karotte
1/4	Sellerieknolle
20	Perlzwiebeln
1/2 Ltr.	Lemberger
40 Gramm	Tomatenmark
20	Wachholderbeeren ca.
20	Pfefferkörner ca.
2	Lorbeerblätter
1 klein.	Rosmarinzweig
2	Majoranzweige Orangenschale

ZUTATEN PFIFFERLINGE	
300 Gramm	Geputzte kleine Pfifferlinge Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 klein.	Bund gehackte Petersilie
1 klein.	Bund geschnittener Schnittlauch Olivenöl zum Anbraten
30 Gramm	Butter zum Verfeinern
1 Spritzer	Zitronensaft

ZUTATEN BUBASPITZLE	
600 Gramm	Mehlige Kartoffeln
100 Gramm	Kartoffelmehl
2	Eigelb Salz, Muskat

1 klein. Bund Schnittlauch
40 Gramm Mohn (geröstet)
60 Gramm Butter

Zubereitung

Rehschultern salzen, pfeffern, mit dem Speck und Öl anbraten, mit dem Deckel verschließen und ca. 2 Std. bei 140°C bis 160°C im Ofen garen. Zwischendurch kontrollieren, ob der entstandene Jus nicht einbrennt (bei Bedarf mit einem Schuss Wasser verlängern). Garzeit insgesamt ca. 3-3 ½ Stunden.

Dann Gemüse und Tomatenmark zufügen und weiter garen bis das Gemüse weich ist. Jetzt Kräuter und Gewürze hineingeben, mit dem Wein angießen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend Gemüse, als auch Fleisch herausnehmen und warmhalten. Der abpassierten Sauce folgendes Finish geben: In einem Stieltopf 1EL Zucker karamelisieren, mit 1TL Sherryessig ablöschen, die Sauce dazugeben und mit 1 TL angerührter Stärke abziehen.

Für die Bubaspitzle die Kartoffeln mit der Schale bei 180°C im Backofen garen. Schale entfernen und die Kartoffeln durchpressen. Eigelbe, Salz, Pfeffer, Muskat und Kartoffelstärke untermischen. Dann kleine Bubaspitzle abdrehen und im kochenden Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken.

Die Bubaspitzle in Butter anbraten und mit Mohn und Schnittlauch garnieren.

Rehschäufele in Wacholderrahm

Zutaten

- 1 kg Rehschäufele
(Vorderschlegel)
=====FÜR DIE
MARINADE=====
- 700 ml Rotwein
Lorbeerblätter
Nelken
Pfefferkörner
Thymian
Rosmarin
- 1/2 Knoblauchzehe
Salz u. Pfeffer zum Würzen
- 100 Gramm Bratfett
- 1/2 kg Suppengemüse
(Zwiebeln, Karotten, Lauch
Sellerie)
- 1/2 kg Tomaten
- 100 Gramm Mehl
- 1 Tasse Brühe
- 1/4 Ltr. Saure Sahne
- 2 Essl. Doppelwacholder

Zubereitung

Den Vorderschlegel am besten gleich vom Händler in ca. 250g schwere Stücke hacken lassen u. mindestens 3 Tage in der Rotweinmarinade einlegen. Nach dem Herausnehmen gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen u. gut anbraten. Nun das Suppengemüse hinzugeben sowie die Tomaten (notfalls 100g Tomatenmark verwenden) beigeben. Den Braten mit Mehl bestäuben, mit der Rotweinmarinade ablöschen, die Brühe auffüllen u. bis zum Garpunkt schmoren.

Die Soße wird mit der sauren Sahne abgezogen, mit Doppelwacholder und evtl. einem Schuss Rotwein abgeschmeckt. Als Beilage Spätzle oder Knödel.

Rehschüfele mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten

REHSCHÄUFELE

80	Gramm	Fett
1,2	kg	Rehschüfele
300	Gramm	Zwiebeln gewürfelt
50	Gramm	Sellerie gewürfelt
100	Gramm	Karotten gewürfelt
100	Gramm	Lauchstange in Streifen
50	Gramm	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Spätburgunder
2		Knoblauchzehen gepresst
		Salz
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.
8		Gewürnelken
15		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
1	Essl.	Essig

SPÄTZLE

300	Gramm	Mehl gesiebt
5		Eier (M)
1	Teel.	Salz
5	Essl.	Wasser
1	Essl.	Butter
		Speckbohnen
80	Gramm	Grüne Bohnen
		In Stücke geschnitten
1	Stängel	Bohnenkraut
		Salz
1	Essl.	Bratfett
1	Teel.	Zwiebeln gehackt
1	Teel.	Bauchspeck, geräuchert
		In Würfelchen
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.

1 Essl. Petersilie gehackt

GLASIERTE KAROTTEN

1 Essl. Bratfett
100 Gramm Karotten in Stiften
4 Essl. Gemüsebrühe
Salz
1 Prise Zucker
Selleriepüree
300 Gramm Sellerie gewürfelt
2 Teel. Zitronensaft
60 Gramm Schlagsahne
Salz
1 Prise Muskatnuss gerieben

PFIFFERLINGE

200 Gramm Pfifferlinge geputzt
1 Essl. Bratfett
Salz
Schwarzer Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

Das Fett in einem großen Bräter erhitzen, Rehschäufele darin rundum scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Dann das Gemüse anrösten, Tomatenmark unterrühren und mit dem Spätburgunder ablöschen. Mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Knoblauch, Salz, Pfeffer, die Gewürze sowie Essig zugeben und zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend das Fleisch aus der Sauce nehmen und von den Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, nach Wunsch noch etwas einkochen und abschmecken. Das Fleisch in Stücken in die Sauce legen.

Für die Spätzle das Mehl mit Eiern, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft und etwas schwer vom Löffel reißt. Den Spätzleteig portionsweise auf ein angefeuchtetes Holzbrett geben und mit einem Spachtel oder großen Messer in siedendes Salzwasser schaben. Einmal aufkochen und sofort mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Dann gut abtropfen lassen. Butter in der Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken, bis sie warm sind. Mit Salz abschmecken.

Die Bohnen mit dem Bohnenkraut in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Das Fett in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln und Speck darin glasig anschwitzen und Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für die Karotten das Fett in einer Kasserolle schmelzen, Karottenstifte darin schwenken und die Brühe zugeben. Zugedeckt bei Mittelhitze bissfest garen und mit

Salz und Zucker abschmecken.

Selleriewürfel mit Zitronensaft benetzen und in einem kleinen Schnellkochtopf bei Stufe II 2 Minuten garen. Dann Sellerie in einer Schwenkpfanne mit der Sahne zu einer dicken Masse einkochen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Muskat und wenig Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Die Pfifferlinge kurz in heißer Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Rehschäufele anrichten. Beilagen dazu servieren.

Rehschulter mit Kastanienfüllung

Zutaten

1		Rehschulter
50	Gramm	Butter
1		Fein gehackte Zwiebel
		Rotweinmarinade:
1/2	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Essig
200	ml	Öl
1		Zerkleinerte Karotte
1		Geschnittene Zwiebel
1		Gehackte Knoblauchzehe
1/4		Sellerieknolle geschält
5	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
1		Nelke
10		Pfefferkörner
6		Zerdrückte Wacholderbeeren
2		Zitronenscheiben
		Für die Farce:
125	Gramm	Zerdrückte Maroni
100	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck Gewürfelt
100	Gramm	Gehäutete und gehackte Kalbsleber
2		Eier
40	ml	Madeira
1		Gehackte Zwiebel
2		Gehackte Knoblauchzehen
8	Essl.	Gehackte Petersilie
2	Teel.	Thymian
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer
60	Gramm	Semmelbrösel

Für die Sauce:

200 ml Marinade
1/4 Teel. Zucker
4 Essl. WILDEXTRAKT

Zubereitung

Den untersten Knochen der Schulter abhacken. Die Schulter 24 Stunden in die Marinade legen und kühl stellen. Die Zutaten für die Farce gut vermischen. Die zähe Außenhaut der Rehschulter (nicht die zarten Häute) ablösen. Mit einem spitzen, scharfen Messer das Fleisch direkt am Knochen ablösen, den Knochen entfernen und das Fleisch noch ein wenig auseinanderschneiden, damit das Stück breiter wird. Falls ein Loch vorhanden ist, ein Stück Fleisch von einer anderen Stelle abschneiden und als 'Flicken' auf die Innenseite legen. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Farce auf die Mitte geben und in Längsrichtung verteilen, die Schulter zusammenrollen und mit Küchengarb zusammenbinden. In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die Schulter darin rundherum anbraten. Die Zwiebel neben die Schulter legen und 60 Minuten im Ofen braten, dabei des öfteren mit der Butter begießen. Den Braten warm stellen. Die durchgeseibte Marinade, Zucker und Extrakt zum Bratenfond geben und auf die Hälfte einkochen.

Rehschulter mit Schupfnudeln

Zutaten

1	groß.	Rehschulter oder
2	klein.	Rehschultern
		Salz, Pfeffer
		Pflanzenfett zum Braten
200	Gramm	Röstgemüse gewürfeltes
		Suppengrün
1	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Spätburgunder Rotwein
1/2	Ltr.	Rinderbrühe
		====GEWÜRZMISCHUNG
		AUS=====
3		Lorbeerblättern
4		Nelken
10		Wacholderbeeren
5		Petersilienstängeln
		=====AUSSERDEM=====
500	Gramm	Gemüse-Beilagen nach
		Marktangebot, z.B
		Schalotten, Brokkoli
		Pfifferlinge, Karotten
		Butter zum Schwenken
		====FÜR DIE
		SCHUPFNUDELN=====
		=
600	Gramm	Pellkartoffeln
		Am Vortag gekocht
150	Gramm	Mehl (Type 405)
2		Eigelb
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Butter zum Braten

Zubereitung

Die Rehschultern mit kaltem Wasser waschen und mit Küchentrepp trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Pflanzenfett anbraten.

In den vorgeheizten Backofen schieben (200 Grad), mehrmals wenden, und wenn das Fleisch gut gebräunt ist, das Röstgemüse zugeben. Nach etwa 20 Minuten das Tomatenmark zugeben und nochmals gut Farbe nehmen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, und mit der Brühe auffüllen. Die Gewürzmischung zugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. Den Fond passieren, auf etwa einen halben Liter reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsebeilagen werden in Salzwasser gekocht und in Butter glaciert.

Die Kartoffeln durch die

Kartoffelpresse drücken und mit den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Zu kleinen Kugeln formen und diese Kugeln mit den Handinnenflächen 'schupfen', so dass gleichmäßige Schupfnudeln entstehen. Die werden in Salzwasser etwa fünf Minuten gekocht und danach in schäumender Butter leicht angebraten.

Rehtopf mit Gemüse und Champignons

Zutaten

800		Rehfleisch (Schulter oder Nackenstück)
1		Karotte
1		Rote Zwiebel
		Champignons
300	ml	Rotwein
2		Weizenmehl
		Salz und Pfeffer
1/2		Lauch
1	klein.	Selleriewurzel
6		Wacholderbeeren
200	ml	Wasser
		Zuckercouleur

Zubereitung

Für den Rehtopf das Fleisch braten und in einen Topf legen. Das Gemüse und die Champignons ebenfalls braten und dazu geben. Die zerquetschten Wacholderbeeren und ca. 300 ml Rotwein hinzufügen, mit ein wenig Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist.

Alles zusammen für etwa eineinhalb Stunden bei mittlerer Hitze kochen, bis das Fleisch gar ist. Zwei Esslöffel Mehl mit Wasser andicken. Die Sauce mit Zuckercouleur anfärben, salzen und nach bedarf pfeffern.

Den Rehtopf abkühlen lassen und kalt aufbewahren. Am nächsten Tag wieder aufwärmen und mit gekochten Kartoffeln servieren.

Tipp: Den Rehtopf am besten schon einen Tag vorher zubereiten, damit die Gewürze richtig einziehen und sich der Geschmack besser entfalten kann.

Rustikale Wildpfanne

Zutaten

1	kg	Rehblatt (Schulter vom Reh oder anderem Schalenwild) ohne Unterbein
1/2		Knoblauchzehe Salz
1	Teel.	Gemahlene Kräuter der Provence Pfeffer
30	Gramm	Butterschmalz
50	ml	Trockener Weißwein
250	ml	Wildsuppe
1/2		Rote Paprika
1/2		Grüne Paprika
1/2		Gelbe Paprika
1/2	Stange	Lauch
1	klein.	Dose Mais

Zubereitung

Die Knoblauchzehe in Salz zerdrücken und das Rehblatt damit einreiben, mit den übrigen Gewürzen würzen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und das Rehblatt rundum anbraten. Zwischendurch den Bratensatz mit dem Weißwein anlösen. Die Wildsuppe angießen und das Fleisch bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 70 bis 80 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in kleine Stücke, den Lauch in Ringe schneiden. Den Mais auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Paprikastücke in Salzwasser kurz blanchieren, anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Gegen Ende der Garzeit Paprika, die Lauchringe und den Mais zum Fleisch geben und ca. 10 Minuten mitgaren. Das Fleisch herausnehmen, den Knochen entfernen und aufschneiden. Die Stücke in die Pfanne geben und das Gericht in der Pfanne servieren.

Schwarzwälder Herbsteintopf

Zutaten

600	Gramm	Rehfleisch (gut abgehangen)
2	Essl.	Schweineschmalz Salz Pfeffer
250	Gramm	Geräucherter Speck (durchwachsen)
3	groß.	Zwiebeln
125	ml	Wacholderschnaps
1 1/2	Ltr.	Rindfleischbrühe
4		Kartoffeln
2		Lorbeerblätter
1	Dose	Erbsen, (225 g)
1	Dose	Weißer Bohnen, (225 g)
1	Dose	Linsen, (225 g)
2	Essl.	Essig
125	ml	Saure Sahne Thymian Schnittlauch

Zubereitung

Wildfleisch in kleine Würfel schneiden, in heißem Schweinefett anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebel würfeln und mitrösten. Den Schnaps dazugeben und mit Fleischbrühe ablöschen. Rohe Kartoffeln würfeln, in die Brühe geben. Alles etwa 20 Min. garen. Lorbeerblätter nach der halben Garzeit zufügen. Jeweils die Hälfte der Linsen, Bohnen und Erbsen durch den Fleischwolf gedreht zum Binden mit dem Schneebesen in die Brühe rühren. Die restliche Menge ganz als Einlage dazugeben. Nochmals gut aufkochen, mit Essig abschmecken und mit der Sahne verfeinern. Bestreuen mit frischem Thymian und Schnittlauchröllchen und sehr heiß servieren. Dazu Preiselbeeren reichen.

Schwarzwälder Rehpfeffer

Zutaten

1	kg	Rehschulter
2 1/2	Tassen	Rotwein nach Bel
1 1/2		Zwiebeln nach Bel
2		Lorbeerblätter
2		Nelkenköpfe
1	Teel.	Thymian
1/2		Zitrone die Schale
4		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
50	Gramm	Durchwachsener Speck
4		Zwiebeln
3		Schwarzbrottrinden
		Pfeffer, Salz
2	Essl.	Johannisbeergelee
1/2	Tasse	Süße Sahne

Zubereitung

Die gut abgehangene Rehschulter häuten, in Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Die in grobe Würfel geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelkenköpfe, Thymian, Zitronenschale, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zu dem Fleisch geben und mit dem Rotwein übergießen. Etwa 1-2 Tage an kühlem Ort gut zugedeckt durchziehen lassen.

Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Kasserolle goldgelb bräunen lassen und das gut abgetropfte Fleisch unter mehrmaligem Wenden anbraten. Die feingewürfelten Zwiebeln dazugeben, bräunen lassen und mit der durchgeseihten Marinade löschen. Gut umrühren, die Schwarzbrottrinden hinzufügen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Johannisbeergelee und die Sahne unterrühren.

Thüringer Rotkohlwickel

Zutaten

- 1 Ltr. Wasser (evtl. mehr)
- 1/2
- 1 Teel. Salz (1)
- 3 Essl. Weinessig (1)
- 2 Gewürznelken
- 1 Essl. Zucker (1)
- 1 Kopf Rotkohl (Blaukraut
Rotkraut)
- 1/2 Brötchen vom Vortag
- 80 Gramm Durchwachsener
Räucherspeck
- 2 Schalotten
- 50 Gramm Frische Pilze (Egerlinge
Pfifferlinge)
- 2 Essl. Butter
- 350 Gramm Rehfleisch (aus der
Schulter)
- 1 Unbehandelte Zitrone
- 1 Ei
- 1 Prise Pimentpulver
- 4 Wacholderbeeren
Weißer Pfeffer a. d. Mühle
Salz
- 2 Essl. Butterschmalz
- 250 ml Rotwein
- 1 Glas Wildfond (je 400 ml)
- 20 ml Apfelsaft
- 1 Essl. Weinessig (2)
- 1/2 Teel. Zucker (2)
- 1 Essl. Saure Sahne
- 1 Teel. Mehl

Zubereitung

In einem hohen Kochtopf Wasser mit Salz (1), Essig (1), Nelken und Zucker (1) aufkochen.

Vom Rotkohl den Strunk herausschneiden, beschädigte oder welke Außenblätter entfernen. Den Kohl im kochenden Wasser blanchieren und pro Rezept acht schöne Blätter ablösen. Abtropfen lassen.

Das trockene Brötchen in heißem Wasser einweichen. Den Speck und die geschälten Schalotten in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und in sehr kleine Stückchen schneiden.

Die Butter zerlassen und den Speck darin glasig anbraten. Schalotten und Pilze kurz andünsten. Während die Speckmischung abkühlt, das Rehfleisch kleinschneiden und durch den Fleischwolf drehen. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben.

Das Brötchen gut ausdrücken. Mit dem Ei und der Speckmischung zum Rehfleisch geben und gut durchmischen. Mit der Zitronenschale, einigen Spritzern Zitronensaft, Pimentpulver, zerriebenen Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kohlblätter ausbreiten, die dicken Rippen abflachen. Die Rehfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Blätter seitlich über die Füllung schlagen und aufrollen. Mit Küchengarn gut einbinden. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Butterschmalz in einem Schmortopf (mit Deckel) erhitzen und die Rotkohlwickel von allen Seiten etwa 6 Min. anbraten. Mit Rotwein, Wildfond und Apfelsaft ablöschen. Weinessig (2) und Zucker (2) dazugeben und zugedeckt im Backofen (Gas Stufe 4) etwa 50 Min. garen.

Kohlwickel aus dem Sud nehmen und die Fäden entfernen. Die saure Sahne mit dem Mehl verrühren und unter die Sauce mischen. Die Wickel nochmals in die Sauce legen und kurz durchziehen lassen.

Beilage: Serviettenkloß, Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln.

Tip: Wenn Sie den Wildfond selbst herstellen möchten, so lassen Sie sich einige Wildknochen mitgeben. Knochen, Hautreste, Sehnen, kleingeschnittenes Gemüse, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Piment scharf anrösten. Mit Wasser und einem Schuss Rotwein ablöschen. 2 Std. köcheln.

Wilderer Topf

Zutaten

1		Rehblatt
1		Kaninchen
2		Stockenten
3		Ringeltauben
500	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
1	kg	Weißkraut
1	kg	Kartoffeln
8		Zwiebeln
4	Stangen	Staudensellerie
2	Stangen	Lauch
6		Weißer Rübenn
6		Karotten
4		Petersilienwurzeln
1		Rote Paprika
1		Gelbe Paprika
750	Gramm	Rote Kidneybohnen aus der Dose
3/4	Ltr.	Trockener Weißwein
3/4	Ltr.	Hühnerbrühe
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Majoran
2		Lorbeerblätter
8		Rote Chilis
		Salz
		Öl

Zubereitung

Das Rehblatt am Gelenk durchtrennen, die Enten vierteln, die Tauben halbieren, das Kaninchen in Portionen teilen und den Speck in Scheiben schneiden. Alles hintereinander mit Öl anbraten und zur Seite stellen. Die Zwiebeln grob hacken, den Lauch und den Sellerie in Scheiben schneiden, die Karotten, die Petersilienwurzeln, die Kartoffeln und die Rübenn putzen, das Kraut und die Paprika in Streifen schneiden. Das Gemüse, bis auf das Kraut, die Kartoffeln und die Paprika, über einem Holzfeuer im Kessel anbraten. Dann die Rübenn und das Kraut dazugeben, gut vermischen, salzen und mit Brühe und Wein ablöschen. Den Kessel vom Feuer nehmen, die Fleischstücke gut salzen, auf das Gemüse schichten, die Kräuter, die Lorbeerblätter und die Chilis dazulegen und zugedeckt eine halbe Stunde über dem Feuer dünsten. Den Speck und die Kartoffeln hinzugeben und eine weitere Stunde fertig garen. Für die letzten 20 Minuten die Paprikastreifen hineinlegen und die Kräuter wieder herausnehmen. Die

Fleischstücke auf Teller verteilen, die roten Bohnen mit dem Gemüse vermischen. Dazu Holzofenbrot servieren und einen Dornfelder trinken.

Rehfilet

Blätterteigkrapfen M. Wild - Rissole Au Salpicon de Gibi

Zutaten

800	Gramm	Halbblätterteig
1		Eier, Klasse extra
600	Gramm	Rehschnitzfleisch, dres
190	Gramm	Champignons, frisch
20	Gramm	Butter
18	Gramm	Schalotten
25	ml	Cognac
300	ml	Wildfond
20	Gramm	Maizena
10	Gramm	Petersilie gekraust, frisch
1		Würzen Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung - Halbblätterteig auswallen und runde Plätzchen von 14 cm Durchmesser ausstechen und kühl stellen - Wildfond etwas einkochen, mit Maizena binden - Schalotten fein hacken - Champignons waschen, in Würfel schneiden - Wildfleisch braten (evtl. Resten) in Würfel schneiden - Ei zum Bestreichen aufschlagen

Zubereitung - Schalotten in Butter andünsten - Champignons begeben, mit Cognac ablöschen, Flüssigkeit beinahe einreduzieren - Wildfleisch dazugeben - Mit Wildfond auffüllen, ziemlich dick einkochen - Wenn notwendig mit Maizena nachbinden, mit Salz und Pfeffer würzen - Die Füllung auskühlen lassen - Die Teigländer der Blätterteig-Plätzchen mit Ei bestreichen - Füllung auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen Rand frei lassen - Unbelegter Teig über die Füllung schlagen - Ränder mit einer Essgabel leicht andrücken - Krapfen mit Ei bestreichen, mit Gabel einstechen - Bei 200 C im Backofen oder Konfektomat während 20 -30 Minuten backen - Auf Platte mit Papier anrichten, mit Petersilie garnieren

Carpaccio vom Rehfilet

Zutaten

600 Gramm Rehrückenfilet (ausgelöst)

100 Gramm Kürbiskerne

1 Essl. Kürbiskernöl

Salz

1 Essl. Getrocknete rosa

Pfefferkörner

Zubereitung

Kürbiskerne in einer trockenen, heißen Pfanne anrösten, kaltstellen und grob hacken. Rehrückenfilet in Frischhaltefolie wickeln, zu einer regelmäßigen Rolle formen und einfrieren. Erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten vom Tiefkühlfach in den Kühlschrank legen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Teller legen. Mit Kürbiskernöl beträufeln und wenig salzen. Vor dem Servieren mit gehackten Kürbiskernen und rosa Pfefferkörnern bestreuen.

Der Gordische Knoten vom Maibock mit Süßkartoffelpüree und Gebratenem Radicchio Trevisiano

Zutaten

GORDISCHER KNOTEN
600 Gramm Filet vom Maibock oder
Rehkitz
(mindestens 25 cm lang)
Wildgewürz
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren

PÜREE
500 Gramm Süßkartoffeln
2 Essl. Kartoffelpüreepulver
1/2 Zitrone
1 Essl. Butter
40 ml Obers
Salz
Muskatnuss

RADICCHIO
2-4 Radicchio trevisiano
1 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer
40 ml Balsamico-Essig
1/16 Rotwein
1/16 Roter Portwein
40 ml Süße Soja Sauce
1 Essl. Butter

ZUM GARNIEREN
4 Physalis

Zubereitung

Für den gordischen Knoten:

Filet der Länge nach in ca. 2cm dicke Streifen schneiden mit Wildgewürz, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Fleischstränge verknoten. Fleisch in Olivenöl und Butter scharf und kurz anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 160° C ca. 10 Minuten zartrosa gar ziehen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. In leicht gesalzenen Wasser mit einer halben Zitrone in etwa 15 Minuten sehr weich kochen. Wasser abschütten, mit Schneebesen in cremige Konsistenz rühren. Mit Obers und Butter, wenn nötig auch mit Kartoffelpüreepulver, binden. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für den Radicchio:

Radicchio in Olivenöl anbraten, mit Balsamico und den beiden Weinen ablöschen, kurz dünsten. Radicchio aus der Pfanne nehmen und Sauce reduzieren. Sojasauce begeben und mit kalten Butterflocken zur geschmeidiger Konsistenz binden.

Gordischen Knoten mit scharfem Messer halbieren. Auf Süßkartoffelpüree setzen, Radicchio zugeben, mit Physalis und Rotweinsojasauce dekorativ anrichten.

Exotisches Rehfilet

Zutaten

4		Rehfilets
1	Essl.	Pflaumen-Sojasauce (Hoisin-Sauce)
4		Frühlingsrollenteigblätter
40	Gramm	Glasnudeln
1		Ei
		Erdnussöl zum Fritieren

Zubereitung

Das Rehfilet mit der Hoisinsauce bestreichen, diese etwas einziehen lassen. Glasnudeln nach Packungsanleitung garen. Die Teigblätter auslegen, in die Mitte je ein Rehfilet, darauf einige Glasnudeln geben. Teigränder mit Ei bestreichen und gut andrücken. Im heißen Öl 3 bis 4 Minuten goldbraun fritieren. Mit Gemüse der Saison servieren, das seine fernöstliche Note durch Sojasauce und Koriandergrün erhält.

Filet Stroganoff (Mit Wildfleisch)

Zutaten

500 Gramm Rehrückenfilet
40 Gramm Butter od. Öl ausgelassen
Salz
Pfeffer
40 Gramm Butter
1 Zwiebel fein gehackt
500 Gramm Kartoffel in Würfelchen
Gekocht
400 ml Rahm

Zubereitung

Das Rehrückenfilet in Streifen schneiden und im heißen Fett kurz anbraten. In eine Schüssel umgießen, salzen, pfeffern und im Ofen warm stellen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, die Butter hineingeben und die Zwiebel mit den Kartoffelwürfelchen darin leicht anrösten. Mit dem Rahm ablöschen und etwas einkochen. Wenn die Kartoffeln heiß sind, das Rehfleisch beifügen und, ohne die Sauce nochmals kochen zu lassen, darin wärmen. Heutzutage wird das Filet Stroganoff aus Rinderfilet zubereitet und mit verschiedenen Garnituren angereichert. Dieses Rezept ist jedoch das Original, benannt nach dem russischen Diplomaten Grogorij Alexandrowitsch Graf Stroganoff.

Info:

1827 trifft Goethe mit dem russischen Diplomaten Grogorij Alexandrowitsch Graf Stroganoff zusammen. Goethe philosophiert : 'Der Ruhm, mein Herr Graf, ist eine herrliche Seelenkost: Sie stärkt und erhebt den Geist, erfrischt das Gemüt das schwache Menschenherz mag sich daher gern daran erlaben. Aber man gelangt auf dem Wege der Berühmtheit zur Geringachtung derselben.' Stroganoff hält es mehr mit Leibes- als mit 'Seelenkost'. Er ist der Spross einer geadelten Kaufmannsfamilie aus Nowgorod, deren Verdienst es war, Sibirien erschlossen zu haben. Doch berühmt gemacht hat den Grafen das 'Filet Stroganoff'. Das allerdings war ursprünglich ein anderes Gericht als jenes, welches wir heute kennen.

Filet vom Reh

Zutaten

- 8 Rehfilets von je 125 g
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 80 Gramm Butter

Zubereitung

Es wäre ja möglich, dass Sie mal das Glück haben und Rehfilets von einem befreundeten Jäger bekommen. Wer keinen solchen Freund hat, wird oft auf Rehfilets verzichten müssen. Aber für alle Fälle möchten wir Sie nicht ohne Rezept lassen. Rehfilets sind so klein, dass man zwei pro Person rechnen muss.

So bereitet man sie zu: Filets mit Haushaltspapier abtupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer großen Pfanne 60 g Butter erhitzen. Rehfilets darin auf beiden Seiten 1 Minute anbraten, dann auf jeder Seite 4 Minuten braten. Inzwischen die restliche Butter zerlassen und die Filets damit während des Bratens beträufeln. Auch ständig mit Fond begießen. Beilagen: Champignons und Bearnese Soße. Auch Cumberland-Soße ist zu empfehlen. Außerdem Mandelkroketten. Als Getränk: Rotwein von der Cotes du Rhone oder ein Beaujolais.

Filets vom Reh

Zutaten

- 1 kg Spargel (etwa 16 Stangen)
- 800 Gramm Gekochte Erdäpfel
- 30 Gramm Butter
- Pfeffer
- Salz
- 2 Zitronen Schalenabrieb
- 600 Gramm Rehrückenfilet
- 20 Gramm Butterschmalz
- 120 Gramm Butterstücke gekühlte

Zubereitung

Den Spargel schälen, aus den Schalen ca. 200 ml Sud ziehen. Den Spargel in Stücke schneiden, die Spargelspitzen separieren. Bis auf die Spitzen den Spargel im Sud ca. 20 Minuten dünsten. Die Spargelstücke herausnehmen, abtropfen lassen und im Mixer pürieren. Das Püree in eine Kasserolle geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ein Drittel reduzieren. Die warmen Erdäpfel in einer Schüssel zerdrücken und mit dem Rührstab unter Zugabe der Butter und des Spargelmus zu einem Püree verarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale würzen. Die Spargelspitzen in den Sud einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten garziehen lassen. Die aus dem Rehrückenfilet geschnittenen Medaillons (8 Stück) nur ganz leicht klopfen, pfeffern und salzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Medaillons von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Überschüssiges Fett vorsichtig abgießen. Den Bratensatz mit etwas kalter Butter anlösen und unter Zugabe der restlichen Butter eine schaumige Soße aufschlagen. Die Medaillons mit dem Spargel-Erdäpfelpüree, den Spargelspitzen und der Soße anrichten.

Filetto di Capriolo al Barolo ()*

Zutaten

800	Gramm	Reh- oder Hirschfilet Von einem großen Tier
55	Gramm	Butter Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

(*) Wildfilet in Barolo

		NACH WUNSCH
Einige	Scheiben weiße Trüffel zum Servieren	

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Sehnen und Haut vom Fleisch entfernen, dann das Fleisch für mindestens 12 Stunden in die Beize legen.

		FÜR DIE MARINADE
3/4	Ltr.	Barolo
4	Essl.	Olivenöl extra vergine
	Einige	Wacholderbeeren
	Einige	Lorbeerblätter
1	klein.	Zweig Rosmarin
1		Zwiebel In dünne Ringe Geschnitten
4		Gewürnelken
1	Prise	Muskatnuss Salz und Pfeffer

Das Fleisch herausnehmen, trockentupfen und in Medaillons von etwa 2 cm Dicke schneiden. Die Marinade in einem Topf zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit auf ein Drittel der anfänglichen Menge einkochen lassen. Durch ein Haarsieb passieren und warm stellen. Die Medaillons mit Mehl bestäuben und 3 Minuten auf jeder Seite in der Butter braten das Fleisch sollte zart und noch blutig sein.

Sehr heiß mit der Sauce servieren dazu Polenta reichen, die Sie nach Wunsch mit einigen Scheiben weißer Trüffel

bestreuen können.

Dies ist ein typisches Gericht aus Norditalien.

Filetto di Capriolo in Crosta (Rehfilet im Blätterteig)

Zutaten

500	Gramm	Esskastanien
		Salz
6		Pfefferkörner
6		Pimentbeeren
2	Essl.	Heidelbeermarmelade
1	klein.	Wirsingkopf
900	Gramm	Rehrückenfilet, ausgelöst
3	Essl.	Butter
1	Pack.	TK-Blätterteig
1		Ei

Zubereitung

Kastanien schälen, in Salzwasser weichkochen, durch ein Sieb passieren. Das Püree mit fein zerstoßenem Pfeffer, Piment und Marmelade würzen. Die Wirsingblätter vom Strunk lösen, in Salzwasser zwei Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken. Rehfilet sorgfältig parieren (von Häuten und Sehnen säubern), in heißer Butter rundum anbraten, dabei salzen, pfeffern und mit Piment würzen.

Die Teigplatten antauen lassen, aufeinandergestapelt messerrückendünn ausrollen und mit den abgetropften Wirsingblätter belegen. Darauf die Kastanienfarce verstreichen. In die Mitte das Rehfilet setzen. Den Teig darüber zusammenschlagen und rundum gut verschließen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein Blech setzen. Das Paket mit verquirltem Ei einpinseln. Im 180 Grad heißen Ofen etwa 20 Minuten backen.

Zum Servieren aufschneiden und mit etwas Bratensaft beträufeln.

Garnierte Rehmedaillons

Zutaten

- 8 Rehmedaillons a 80 g
Salz, Pfeffer
- 4 Essl. Speiseöl
- 100 Gramm Kalbsleberwurst
Angeräuchert
- 35 Gramm Butter
- 2 Essl. Weinbrand
====ZUM
GARNIEREN====
Mandarinenfilets
Backpflaumen eingeweicht

Zubereitung

Medaillons unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten in insgesamt 5-6 Minuten medium braten und aus dem Bratfett nehmen.

Kalbsleberwurst mit Butter und Weinbrand verrühren, die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die erkalteten Medaillons spritzen. Mit Mandarinenfilets und eingeweichten Backpflaumen garnieren.

Beilage: Spanische Kartoffeln, Salatplatte Getränk: Rotwein, z.B. Burgunder

Gewürztes Rehfilet

Zutaten

=====SAUCENFOND=====

1 klein. Möhre
1 klein. Selleriestück
1 klein. Lauch
1 kg Rehknochen zerkleinert, evt die
-- vom Rücken
25 Gramm Butter
3 Essl. Öl
Wasser
=====FILET=====

1 kg Rehrückenfilet
1 Essl. Pimentkörner
1 Teel. Zimt,
Gemahlen
4 Essl. Traubenkernöl
Salz
Pfeffer
50 Gramm Butter
80 Gramm Butter Eiskalt zum
Einschwenken

Zubereitung

Am Vortag zubereiten: Suppengrün putzen, waschen und kleinwürfeln. Knochen in der Butter-Öl-Mischung kräftig anrösten, aus dem Topf nehmen, dann das Suppengrün hineingeben und bei milder Hitze anrösten. Knochen wieder in den Topf geben, mit Wasser auffüllen und 2-3 Stunden leise kochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und den Fond auf 1/4 l (bezogen auf 4 Portionen) einkochen lassen. Kalt stellen und entfetten. Rehrückenfilet wenn nötig, häuten, Sehnen und Fettanteile entfernen. Piment im Mörser fein zerstoßen, mit Zimt mischen und das Fleisch damit ringsherum einreiben. Den Rest der Gewürzmischung für die Sauce aufheben. Fleisch mit 1/4 des Öls

einpinseln und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 250°C vorheizen. Rehrücken ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und restliches Öl in einem flachen Schmortopf heiß werden lassen. Das Fleisch darin ringsherum kräftig anbraten (etwa 5 Minuten), dann für etwa 10 Minuten auf die mittlere Schiene des Backofens schieben. Den Backofen ausschalten. Nach etwa 10 Minuten die Garprobe machen: mit einem Gabelrücken auf das Fleisch drücken. Wenn es noch leicht elastisch ist, etwa wie frisches Brot, aus dem Ofen nehmen und fest in Alufolie wickeln. Wieder für 10 Minuten in den Ofen legen, dabei die Backofentür mittels eines Löffelstiels einen Spalt geöffnet lassen. Inzwischen Bratenfett weitgehend aus dem Topf schütten. Die Hälfte der Butter im Topf schmelzen, mit dem Wildfond alle Röststoffe lösen. Die Sauce etwas einkochen lassen. die eiskalte Butter in Flöckchen mit dem Schneebesen einrühren. Nach Geschmack mit der restlichen Gewürzmischung abschmecken. Fleisch aus der Folie nehmen, den Fleischsaft zur Sauce geben. Das Fleisch aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüber verteilen. Dazu Calvados-Äpfel und Mandelnudeln.

Kurzgebratenes Rehtatar

Zutaten

400	Gramm	Rehbäggli Filetstück
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
		Calvados
1	Essl.	Schalotten gehackt
1	Teel.	Dill
2	Essl.	Haselnussöl
1	Schuss	Tabasco mehr nach Geschmack
50	Gramm	Butter
8	Scheiben	Malzbrot

Zubereitung

Die Rehbäggli waschen, trockentupfen, eventuell Sehnen entfernen. Das Fleisch sehr fein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und Calvados abschmecken. Zuletzt Dill, Schalotten, Haselnussöl und Tabasco unterziehen. In gleich große Kugeln teilen und zu Täschli formen. Kurz in Butter anbraten und auf geröstetem Malzbrot anrichten.

Serviertip: Mit herbstlichen Blattsalaten an Basalmico-Vinaigrette servieren.

Pilz-Wildragout Unter der Blätterteighaube

Zutaten

100	Gramm	Waldpilze
2		Rehfilets a 150 g
1		Schalotte fein geschnitten
6		Backpflaumen
100	Gramm	Blätterteig
2	Essl.	Crème Fraîche
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Senf
1	Essl.	Honig
4	Essl.	Portwein
4	Essl.	Rotwein
1/2	Essl.	Balsamico-Essig
1		Eigelb
1	Teel.	Wildgewürz
		Gemahlene Nelken,
		Salz, Pfeffer
		Speiseöl und Butter zum
		Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rehfilets mit Wildgewürz gut einreiben und in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Zum Bratenfond in der Pfanne Portwein, Rotwein, Crème Fraîche, Senf, Honig und Tomatenmark geben und gut vermischen. Mit Essig, gemahlene Nelken, Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Die Pilze putzen, evt. etwas klein schneiden und mit einer Schalotte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Die Rehfilets und die Backpflaumen klein schneiden.

2 feuerfeste Suppentassen oder Soufflieförmchen innen mit Öl auspinseln. Aus dem Blätterteig zwei Kreise, die etwas größer als die Tassen sind, ausschneiden. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den oberen Tassenrand damit einstreichen.

Fleisch, Pflaumen und Pilze auf die Tassen verteilen und die Sauce darüber gießen. Die Teigkreise auf die Tassen legen und die Ränder fest andrücken. Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen und alles 20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben. Dann das Ragout in den Tassen sofort heiß servieren.

Reh -Nüsschen mit Gemüsegratin

Zutaten

- 500 Gramm Kartoffeln
- 200 Gramm Möhren
- Fett für die Form
- 200 Gramm Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 600 Gramm Rehfilet =ausgel. Rücken
- 3 Essl. Öl
- 500 Gramm Broccoli
- 4 Essl. Pinienkerne
- 2 Essl. Butter/Margarine
- 1/4 Ltr. Rosewein
- 3 Essl. Johannisbeergelee
- 5 Essl. Preiselbeeren (Glas)
- 2 Essl. Dunkler Soßenbinder
- 4 Birnenhälften (Dose)

Zubereitung

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Abwechselnd schuppenförmig in eine gefettete Gratinform schichten. Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und darübergießen. Gratin im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C/ Gas:

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Öl anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weiterbraten.

Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In wenig Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen. Pinienkerne kurz im heißen Fett anrösten. Mit dem Broccoli schwenken.

Fleisch mit Wein ablöschen. Gelee und 1 EL Preiselbeeren einrühren. Aufkochen, binden und abschmecken. Fleisch mit Gemüse und Gratin anrichten. Birnen mit je 1 EL Preiselbeeren füllen und dazu servieren. Getränk: kräftiger Rotwein.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Reh-Medaillons mit Rosenkohl

Zutaten

		====KASTANIENFARCE====	
200	Gramm	TK-Kastanien, angetaut	Zubereitung Kastanien und Kartoffelwürfelchen im Rahm etwa 15 Minuten weich garen, pürieren. Madeira daruntermischen, würzen. Farce leicht abkühlen. Reh-Medaillons mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in der heißen Bratbutter beidseitig ganz kurz anbraten, herausnehmen, würzen, leicht abkühlen. Für die Sauce Bratensatz mit der Flüssigkeit ablöschen, auf die Hälfte einkochen, würzen, zugedeckt beiseite stellen. Die Medaillons auf einer Seite mit der Farce bestreichen. Je eine Specktranche seitlich darumwickeln. Aus den Teigblättern 16 Rondelle von etwa 8cm Durchmesser ausstechen. Medaillons auf 8 der Rondellen mit der Farce nach oben verteilen. Restliche Rondellen locker darüberlegen. Aus dem restlichen Teig beliebige Formen z.B. Blättchen ausstechen, mit wenig Eigelb auf die Teigdeckel kleben, alles mit Eigelb bestreichen.
1		Kartoffel, in Würfelchen	
150	ml	Rahm	
1	Essl.	Madeira	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
		====REHMEDAILLONS====	
8		Reh-Medaillons, Filet, je etwa 40g etwa 1cm dick	
		Bratbutter zum Braten	
1/2	Teel.	Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
8		Frühstücksspecktranchen	
2		Blätterteige, ausgewallt etwa 42cm x 25cm	
1		Eigelb, zum Bestreichen	
		====WILDRAHMSAUCE====	
200	ml	Wildfond	
100	ml	Madeira	
180	ml	Saucenrahm	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
		====ROSENKOHL====	
600	Gramm	Rosenkohl	
1/2	Teel.	Salz	
1	Essl.	Butter oder Margarine	

Bei 220 Grad etwa 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
Rosenkohl beim Strunk mit einem spitzen Messer kreuzweise ein wenig einschneiden (bewirkt ein schnelles und gleichmäßiges Garen). Soviel Wasser in eine passende Pfanne füllen, dass es knapp unter das Dampfkörbchen reicht. Aufkochen, Rosenkohl begeben, salzen, Deckel aufsetzen. Etwa 30 Minuten knapp weich garen, abgießen. Butter oder Margarine in derselben Pfanne schmelzen, Rosenkohl kurz darin schwenken.
Wildrahmsauce nochmals heiß werden lassen. Reh-Medaillons auf vorgewärmten Tellern verteilen, Rosenkohl daneben anrichten. Sauce getrennt dazu servieren.

Rehfilet an Kokos-Johannisbeer-Sauce mit Kerbel- Pfannkuchen

Zutaten

100	Gramm	Vollkornmehl
125	ml	Milch
2		Eier
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Prise	Zimt
1	Teel.	Honig
125	ml	Roséwein
80	ml	Kokosmilch
2		Rehfilets à 150 g
1	Handvoll	Kerbel
1	Handvoll	Rote Johannisbeeren Salz, Pfeffer Olivenöl, Butter, Sonnenblumenöl Alufolie Kerbelsträusschen zum Garnieren

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für die Pfannkuchen Vollkornmehl, Milch und Eier miteinander verrühren und ruhen lassen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit einer Prise Zimt in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Honig glasieren und dem Wein ablöschen. Kokosmilch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze etwas einköcheln lassen.

Das Rehfilet salzen und pfeffern und in Olivenöl und Butter (im Verhältnis 1:1) von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann in Alufolie einschlagen und im Ofen warm halten.

Den Kerbel fein schneiden und unter den Pfannkuchenteig mischen. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl aus dem Teig zwei Pfannkuchen goldbraun ausbacken, diese ebenfalls im Ofen warm halten.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und anschließend weiter köcheln. Dann vom Herd ziehen und die Johannisbeeren untermischen. Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Folie wickeln und den Bratensaft aus der Folie unter die Sauce mischen.

Die Pfannkuchen aufrollen und in Streifen schneiden. Das Rehfilet anrichten, Pfannkuchenstreifen und Sauce hinzufügen und mit einem Kerbelsträusschen garnieren.

Rehfilet im Blätterteig (Filetto di Capriolo in Crosta)

Zutaten

500	Gramm	Esskastanien
		Salz
6		Pfefferkörner
6		Pimentbeeren
2	Essl.	Heidelbeermarmelade
1	klein.	Wirsingkopf
900	Gramm	Rehrückenfilet, ausgelöst
3	Essl.	Butter
1	Pack.	TK-Blätterteig
1		Ei

Zubereitung

Kastanien schälen, in Salzwasser weichkochen, durch ein Sieb passieren. Das Püree mit fein zerstoßenem Pfeffer, Piment und Marmelade würzen. Die Wirsingblätter vom Strunk lösen, in Salzwasser zwei Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken. Rehfilet sorgfältig parieren (von Häuten und Sehnen säubern), in heißer Butter rundum anbraten, dabei salzen, pfeffern und mit Piment würzen.

Die Teigplatten antauen lassen, aufeinandergestapelt messerrückendünn ausrollen und mit den abgetropften Wirsingblätter belegen. Darauf die Kastanienfarce verstreichen. In die Mitte das Rehfilet setzen. Den Teig darüber zusammenschlagen und rundum gut verschließen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein Blech setzen. Das Paket mit verquirltem Ei einpinseln. Im 180 Grad heißen Ofen etwa 20 Minuten backen.

Zum Servieren aufschneiden und mit etwas Bratensaft beträufeln.

Rehfilet in Balsamico mit Sahne-Mangold

Zutaten

4		Rehfilets
1	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe, gepresst
4		Schalotten, gehackt
3	Essl.	Suppengemüse, fein Gewürfelt (Lauch, Sellerie, Karotten)
6	Essl.	Aceto Balsamico
2	Essl.	Kernlose Trauben
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Geklärtc Butter
1	Essl.	Frische Butter Salz, Pfeffer

MANGOLD

1	Stau	Mangold
1		Schalotte, feingehackt
1	Essl.	Butter Salz, Pfeffer Muskatnuss
125	ml	Sahne

Zubereitung

Mangold zerpfücken und mit der Schalotte in Butter andünsten. Mit Pfeffer, Salz und einem Hauch frisch geriebenen Muskat würzen. Mit Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Rehfilets pfeffern und salzen. Bei milder Hitze in geklärter Butter von allen Seiten anbraten und dann bei geschlossenem Deckel fünf Minuten garen. Rehfilets warmstellen.

In der gleichen Pfanne bei großer Hitze Schalotten, Knoblauch und Gemüse in Olivenöl dunkelbraun rösten. Mit Brühe und etwas Balsamico ablöschen, etwas einkochenlassen, Trauben zugeben und mit Butter binden. Auf Mangold anrichten.

Rehfilet mit Knödelgugelhupf

Zutaten

4	groß.	Oder 8 kleine Stücke Rehfilet (2-3 cm hoch) Sojasauce Wacholderbeeren Frischer Rosmarin Öl Gin Obers Cumberlandsauce
1	Teel.	Kaffeepulver

		FÜR DEN KNÖDELGUGELHUPF
150	Gramm	Semmelwürfel ca.
200	ml	Milch
50	ml	Wasser Kräutersalz
2		Eier Gehackte Petersilie
	Etwas	Butter

		FÜR DIE BEILAGE/GARNITUR
		Öl
2	klein.	Äpfel Preiselbeeren
8	Scheiben	Hamburgerspeck

Gugelhupfformen (14,5 cm Durchmesser) mit Butter ausschmieren, Masse einfüllen. Ca 45 Min im Wasserbad oder 20 Minuten im Kelomat garen.

Bratapfel mit Preiselbeeren füllen. Gemeinsam mit dem Rehfilet und Speck auf Tellern anrichten. Gugelhupf stürzen und pro Person etwa 2 Scheiben davon auf den Teller legen. Sauce über das Fleisch gießen, mit frischem Rosmarin garnieren.

Zubereitung

Einige Wacholderbeeren zerdrücken, mit Sojasauce und frischem Rosmarin vermischen. Das Fleisch darin am besten über Nacht, zumindest aber einige Stunden, durchziehen lassen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. In etwas Öl beidseitig anbraten und warm stellen. Danach in der gleichen Pfanne den Speck knusprig braten und ebenfalls warm stellen. Marinierte Rehfilets aus der Marinade heben und trocken tupfen. In etwas Öl auf beiden Seite je 2-3 Minuten braten, danach warm stellen. Bratensatz mit der Marinade aufgießen, mit etwas Gin, Obers, Cumberlandsauce und 1 TL Kaffeepulver auffüllen. Sauce etwas einkochen lassen, danach durch ein Sieb in eine Sauciere gießen.

Für den Knödelgugelhupf:

Eier trennen. Semmelwürfel, Milch, Wasser, Kräutersalz und die beiden Eidotter vermischen, etwas ansaugen lassen. Die beiden Eiklar zu Schnee schlagen, gemeinsam mit der Petersilie unter die Semmelmasse heben. Kleine

Rehfilet mit Überbackenen Maroni

Zutaten

600	Gramm	Ausgelöstes und zugeputztes Rehrückenfilet
4		Thymian
3		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
		Öl und Butter zum Braten

FÜR DIE MARONI

200	Gramm	Gekochte und geschälte Maroni
4	Essl.	Kristallzucker
250	ml	Orangensaft
2	Essl.	Butter
6	Essl.	Geschlagenes Obers
		Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Rehfilets beidseitig anbraten. Thymian und zerdrückte Wacholderbeeren begeben und die Filets für 5 Minuten in das 180 °C heiße Rohr geben. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Folie bedeckt rasten lassen.

Für die Maroni: Maroni grob hacken. In einer Pfanne Zucker erhitzen und karamellisieren. mit Orangensaft ablöschen, Butter zugeben und dickflüssig einkochen. Karamell im Kühlschrank erkalten lassen, es sollte dann zähflüssig sein. Das geschlagene Obers unter den Karamell heben, die Maroni ebenfalls untermischen. Maronimasse in hitzefesten Tellern verteilen und im Rohr bei maximaler Oberhitze überbacken.

Rehfilets kurz in frischer Butter nachbraten. Rehfilets schräg in Scheiben schneiden und auf den Maroni platzieren, mit Thymian garnieren.

Rehfilets Cumberland mit Orangenscheiben und Glaciert ...

Zutaten

- 8 Rehschnitzel (aus der Keule
À 100 g)
Salz
Pfeffer
- 50 Gramm Zwiebel
- 80 Gramm Champignons
- 50 Gramm Selchspeck
Öl zum Braten
- 1 Teel. Glattes Mehl
Rindsuppe oder Wasser
zum
Aufgießen
Schale von ½ unbehandelter
Orange
- 1 Prise Gemahlenes Piment
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Ingwer
- 1 Teel. Tomatenmark
- 1 Teel. Scharfer Senf
- 4 Stücke Würfelzucker
- 1 Zitrone den Saft
- 1/2 Orange den Saft
- 125 ml Rotwein
- 200 Gramm Preiselbeerkompott
- 3 Essl. Ribiselgelee
- 1 Teel. Scharfer Senf

ZUM GARNIEREN

- Orangenscheiben, gefüllt
- Mit Preiselbeeren
- Dunkle und helle Trauben
- 1 Essl. Butter
- 1 Essl. Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Orangenschale fein hacken, den Speck (ohne Schwarte) in feine Streifchen schneiden, Zwiebel fein hacken, Champignons blättrig aufschneiden. Rehschnitzel von eventuellen Sehnen und Häuten befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer geräumigen Pfanne gut erhitzen, die Schnitzel einlegen und beidseitig braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Überschüssiges Öl abgießen Speck, Zwiebel und Champignons in die Pfanne geben, anbraten und damit den Bratrückstand lösen. Mit Mehl stauben, anlaufen lassen, danach mit Rindsuppe aufgießen. Orangenschale, Piment, Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Tomatenmark und Senf beifügen. Die Schnitzel wieder einlegen, auf kleiner Flamme weich dünsten. Die Sauce sollte dabei eine mollige Konsistenz annehmen, nötigenfalls noch mit etwas Rindsuppe oder Wasser aufgießen.

Die Zuckerstücke an der Zitrone und der Orangenhälfte kräftig reiben danach mit Wein aufkochen. Zitronen- und Orangensaft sowie Preiselbeerkompott und Ribiselgelee dazugeben und alles zusammen dicklich einkochen lassen, die Sauce zuletzt mit scharfem Senf abschmecken.

Dunkle und helle Trauben halbieren und entkernen, Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Trauben begeben und gut durchschwenken. Einen Esslöffel Preiselbeermarmelade begeben und nochmals durchschwenken.

Die gegarten Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Saft durch ein feines Sieb streichen und nötigenfalls mollig einkochen lassen.

Rehfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit Preiselbeersauce, den gefüllten Orangescheiben und den glacierten Trauben servieren. Dazu passen Erdäpfelkroketten.

Getränk: Blauburger Barrique, Weingut Kollerhof, fruchtiger Rotwein

Rehgeschnetzeltes mit Exotischen Früchten

Zutaten

800	Gramm	Rehfilet
1 1/2	Essl.	Pflanzenfett
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Weinbrand
		Zum flambieren
1		Zwiebel
1	Schuss	Rotwein
1/2	Ltr.	Gebund. Wildsauce
1	Teel.	Oregano
1	Teel.	Basilikum
1	Schuss	Obstessig
2	Essl.	Preiselbeeren
100	Gramm	Lychee-, Maracuja- oder Mangofruchtfleisch
3	Essl.	Sahne

Zubereitung

Das Rehfilet waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Weinbrand flambieren, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Die Zwiebel fein hacken und im Bratfett glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen und mit der gebundenen Wildsauce auffüllen. Mit Oregano, Basilikum, Obstessig und Preiselbeeren verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fruchtfleisch klein schneiden, mit der Sahne in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen! Nach Belieben abschmecken und servieren.

Rehgeschnetzeltes mit Pilzen

Zutaten

4	Rehsteaks je 200g
50 Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
2	Schalotten
400 Gramm	Shiitake-Pilze
1 Essl.	Öl
4 Essl.	Portwein
250 Gramm	CrÛme double Salz schwarzer Pfeffer Muskatnuss gerieben
1	Frühlingszwiebel

Zubereitung

Die Rehsteaks waschen und abtrocknen, quer zur Faser in sehr schmale Streifen schneiden. Den Speck klein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln.

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben. Putzen und in sehr schmale Streifen schneiden.

Das Öl in einer breiten Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze portionsweise kurz und kräftig anbraten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und zugedeckt beideite stellen.

Die Speckwürfel im verbliebenen Bratfett anbraten, dann die Schalotten dazugeben und glasig werden lassen.

Die Pilze in die Pfanne geben und 5 bis 8 Minuten garen, dabei die sich bildende Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit Portwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen.

Die CrÛme double unterrühren und um ein Drittel einkochen lassen. Die Sauce anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Rehfleisch samt ausgetretenem Fleischsaft darin erwärmen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr schmale Ringe schneiden. Die Hälfte davon unter das Geschnetzelte mischen, die restlichen Zwiebelringe zum Servieren aufstreuen.

Dazu Butterspätzle, Bandnudeln oder Kroketten servieren.

Rehgeschnetzletes

Zutaten

300	Gramm	Rehfilet
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Weinbrand
1		Zwiebel
1		Möhre
		Poree ein Stück davon
125	ml	Rotwein
125	ml	Schlagsahne
1	Teel.	Tomatenmark
1	Essl.	Johannisbeergelee
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Rehfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in Streifen schneiden, kurz in Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weinbrand beträufeln. Filetstreifen aus der Pfanne herausnehmen, warm stellen.

Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Möhre putzen, schälen, waschen, in Streifen schneiden. Porree putzen waschen, in dünne Scheiben schneiden, das Gemüse in dem Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rotwein und Sahne ablöschen. Fleisch wieder zufügen.

Tomatenmark und Johannisbeergelee unterrühren, evtl. etwas einkochen lassen, nochmals abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Spätzle und gefüllte Birne.

Rehgröstl

Zutaten

1,2	kg	Rehrückenfilet
1/2		Zimtstange
		Salzweißer Pfeffer aus der Mühle
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren bis 1/4 Mehr
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Zucker
		Öl und Butter zum Braten
1	Essl.	Balsamico-Essig
6	mittl.	Erdäpfel
1	Essl.	Butter
		Öl zum Braten
1		Broccoli
1/4	Ltr.	Zwerigelt
1	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Portwein

Zubereitung

Das Rehfilet von Sehnen und Häuten befreien mit Salz, weißem Pfeffer, den gestoßenen Wacholderbeeren und Lorbeerblatt würzen in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter rundum anbraten bei 180° C etwa 6 Minuten ins Rohr stellen das Fleisch in Folie einpacken und an einen warmen Ort zum Rasten geben. Die Erdäpfel in fingerdicke Scheiben schneiden in heißem Öl beidseitig gleichmäßig braun braten. Anschließend mit Salz würzen. Rotwein, Portwein, Zimtstange und Lorbeerblatt in einen kleinen Topf geben und erhitzen, das Ganze auf 1/4 reduzieren, den Zucker und den Balsamico-Essig begeben, nochmals kurz kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken mit der kalten Butter aufmontieren. Den Broccoli in Salzwasser kurz kochen und in Eiswasser abschrecken in einer Pfanne erhitzen, mit Butter und Salz abschmecken. Das Ganze harmonisch mit Tranchen vom Filet am Teller arrangieren. Als Beilage wird Blattsalat empfohlen.

Rehmedaillon in Kürbis Cordon Bleu

Zutaten

4		Rehpiccata à 60 g
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
4	Scheiben	Speck
		Muskatkürbis
		Mehl
		Ei
		Brösel zum Panieren
		Fett zum Ausbacken
		Selleriemayonnaise:
2		Eidotter
		Senf
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
1/4	Ltr.	Oel
2	Essl.	Sauerrahm
4	Essl.	Würfelig geschnittene Gekochte Knollensellerie

Zubereitung

Rehpiccata salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit Speckscheiben beidseitig belegen. Kürbis schälen und in ½ cm dicke, rechteckige Scheiben schneiden (12 Stück). Aus 4 Stück davon die Mitte in Größe des Rehpiccatas ausstechen und das mit Speck umwickelte Fleisch hineinlegen. Mit den ganzen Kürbisscheiben beidseitig abdecken, wie Cordon-Bleu panieren und in heißem Fett herausbacken.

Beilagen

Für die Selleriemayonnaise Eidotter mit Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen, Oel langsam mit dem Handmixer einrühren, mit Sauerrahm verfeinern und danach die Selleriewürfel unterziehen. Abgetropftes Cordon-Bleu schräg durchschneiden und auf großem Teller mit der Selleriemayonnaise anrichten.

Rehmedaillons

Zutaten

1		Säuerlichen Apfel
20	ml	Calvados
1	Schuss	Zitronensaft
1	Teel.	Zucker
12		Rehmedaillons à 60 g
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Butter
50	Gramm	Crème fraîche
3	Essl.	Wildpreiselbeeren
2	Essl.	Gehackte Walnüsse

Zubereitung

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden. Calvados mit Zitronensaft, Zucker und 1/3 Tasse Wasser mischen, aufkochen lassen, Apfelscheiben hineinlegen, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und einige Zeit ziehen lassen. Während dieser Zeit die Rehmedaillons würzen und in erhitzter Butter von jeder Seite 5 Minuten braten. Crème fraîche mit Wildpreiselbeeren und gehackten Walnüssen verrühren. Apfelscheiben aus dem Sud nehmen, auf Teller legen. Auf jede Scheibe etwas von der Preiselbeermischung geben und nach Wunsch mit einem Klecks Wildpreiselbeeren garnieren. Je 3 Rehmedaillons dazu legen und nach Geschmack alles mit gehackten Walnüssen bestreuen. Dazu passen gebackene Kartoffelkroketten oder Schweizer Rösti.

Rehmedaillons an Preiselbeersauce und Haselnussspätzli

Zutaten

12		Rehschnitzel
2	Essl.	Bratbutter
		=====SAUCE=====
1		Schalotte sehr fein Gehackt
20	Gramm	Butter
25	ml	Roter Portwein
188	ml	Wildfond
3	Essl.	Priselbeerkompott
150	ml	Doppelrahm Salz Schwarzer Pfeffer Zitronensaft
		=====NUSSSPÄTZLI=====
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
50	Gramm	Haselnüsse gemahlen
3		Eier
150	ml	Milchwasser
2	Essl.	Petersilie gehackt Butterflocken

Zubereitung

Für die Spätzli: Mehl mit dem Salz und den Nüssen mischen. Eine Vertiefung eindrücken. Eier, Milchwasser und Petersilie verquirlen. In die Mehlmulde geben und alles zu einem Spätzliteig schlagen. Mindestens 30 Minuten ausquellen lassen.
Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig durch ein Spätzlisieb streichen oder auf ein Brett geben und direkt ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben. Gut abtropfen lassen und lagenweise mit Butterflocken in eine Schüssel geben. Bis zum Servieren im 100 oC heißen Ofen warm stellen.
Für die Sauce: Die Schalotte in der Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Fond ablöschen. Auf großem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Das Preiselbeerkompott oder die Konfitüre sowie den Doppelrahm beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Rehschnitzel portionenweise in der Bratbutter sehr kurz, aber kräftig braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern. Auf Teller anrichten und mit Sauce umgießen.

Was man vorbereiten kann:

a) Rehmedaillons: Die Sauce kann einige Stunden im voraus fertig zubereitet werden vor dem Servieren nur noch einmal aufkochen. Die Rehmedaillons hingegen werden im letzten Moment gebraten.

b) Spätzli: Der Spätzliteig kann einige Stunden im voraus zubereitet werden mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen. Nach der Zubereitung kann man die Spätzli im 100 oC heißen Ofen mit Alufolie bedeckt ca. 30 Minuten warmhalten. Variante: Die Spätzli einige Stunden im voraus zubereiten und vor dem Servieren in reichlich Butter kurz braten.

Rehmedaillons auf Apfelwein- Prieselbeer-Sauce mit Spätzle

Zutaten

600	Gramm	Rehrückenfilet ohne Sehnen und Häute Salz, Pfeffer
20	Gramm	Butterschmalz
3		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
2		Knoblauchzehen Angedrückt
1		Schalotte halbiert
50	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Apfelwein
125	ml	Wildfond
80	Gramm	Kalte Butter klein Gewürfelt
3	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
1		Apfel in kleine Würfel Geschnitten Kerbel für die Garnitur ===FÜR DIE SPÄTZLE===
6		Eier
250	Gramm	Mehl Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie gehackt

darin verquir- len. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung

Die sauber parierten Filets in vier gleich große Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Medaillons mit den Kräutern, Knoblauch und Schalotte beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen, alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 10 Min. garen. Danach kurz ruhen lassen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, mit Apfelwein ablöschen und den Wildfond auffüllen. Auf ein Drittel einkochen lassen und die kalten Butterwürfel mit einem Mixstab unterarbeiten. Preiselbeeren und Apfelwürfel vorsichtig unter die Sauce rühren. Leicht salzen.

Rehmedaillons auf die Sauce setzen, die Spätzle dazu anrichten und mit Kerbel ausgarnieren.

Für die Spätzle Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach das Mehl

Mit Hilfe einer Spätzlepresse (oder von Hand schaben) den Teig in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle nach oben kommen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Spätzle darin durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie unterheben.

Rehmedaillons im Cambozola-Mantel

Zutaten

8	Scheiben	Rehmedaillons	
		====FÜR DIE	
		SAUCE=====	
10	Gramm	Butter	
1		Kleingehackte Schalotte	
1/2	Essl.	Tomatenmark	
100	ml	Roter Portwein	
400	ml	Wildjus	
		Salz	
		Weißer Pfeffer	
		====ZUM	
		GARNIEREN=====	
4	mittl.	Feigen	
		Geschält und halbiert	
		Salz	
		Weißer Pfeffer	
30	Gramm	Butterschmalz	
8	Scheiben	Cambozola (1/2 cm dick)	

Zubereitung

Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Tomatenmark zufügen und mitdünsten, mehrmals mit Portwein ablöschen und bei geringer Hitze köcheln. Die Feigen würzen und in Butter anbraten. In eine Kasserolle setzen und den Portwein zugießen. Unter Wenden in 3-4 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen. Den Fond stark einkochen, zur Sauce geben, mit den Gewürzen abschmecken und passieren. Die Medaillons plattieren, salzen, pfeffern und im Butterschmalz in 4-5 Minuten unter Wenden rose braten. Herausnehmen, die Feigen darauflegen, mit den Cambozola-Scheiben bedecken und im vorgeheizten Ofen schmelzen. Die Medaillons anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu Kartoffelkroketten und einen guten Rotwein servieren.

Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel

Zutaten

1		Olivenöl
200	ml	Orangenmarmelade
200	ml	Pfefferkörner Eingelegt rot
1		Papaya
1		Rehmedaillon
2		Süßkartoffeln
1		Romanesco

Zubereitung

Das Rehmedaillon würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Süßkartoffeln raspeln, mit Vollei, Mehl, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat vermengen und zu einem Reibekuchen von einer Seite in Olivenöl anbraten. Das Rehmedaillon auf den Reibekuchen setzen, mit der übrigen Reibekuchenmasse ummanteln und in Olivenöl ausbacken. Die Romanescoröschen in Brühe blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße die Orangenmarmelade mit Rotwein, den Pfefferkörnern und Honig einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Rehmedaillons in Portweinsauce

Zutaten

600 Gramm Ausgelöstes Rehrückenfilet
Ca
6 Essl. Öl
125 ml Portwein
125 ml Bratensaft
40 Gramm Gekühlte Butterstücke
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Backrohr auf 50° C vorheizen. Das Filet in 8 gleich dicke Scheiben (Medaillons) schneiden, etwas flach drücken und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, die Medaillons darin 3-4 Minuten anbraten. Dabei immer wieder mit Bratenfett übergießen. Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Backrohr warm stellen. Den Bratenrückstand mit Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Bratensaft zugießen, aufkochen und abseihen. Die kalten Butterstücke in die Sauce einrühren, um sie zu binden (nicht mehr aufkochen!). Die Medaillons mit der Sauce anrichten. Eventuell mit Rosmarinzweig garnieren.

Rehmedaillons mit Pesto-Nudeln

Zutaten

2	Bund	Basilikum
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Mandeln gemahlen
20	Gramm	Parmesankäse gerieben
6	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
3		Tomaten
250	Gramm	Bandnudeln
8		Rehmedaillons 80g

Zubereitung

Basilikumblätter trocken abreiben und grob hacken. Knoblauch pellen und durch die Presse drücken. Beides mit Mandeln und Käse im Universalzerkleinerer pürieren. 2/3 Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen. Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen.

Medaillons waschen, trockentupfen und im restlichen heißen Öl von beiden Seiten je 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten abschrecken, häuten und in schmale Spalten schneiden. Bandnudeln abgießen, wieder in den Topf geben und Pesto und Tomaten unterheben.

Pesto-Nudeln zu den Rehmedaillons anrichten.

Rehmedaillons mit Preiselbeeren-Orangen-Sauce

Zutaten

4		Rehmedaillons je ca. 70g
		Salz
		schwarzer Pfeffer
1		Orange die Schale davon
		Abgerieben
200	Gramm	Preiselberen frisch
1		Zimtstangenstück
1		Gewürznelke
200	ml	Rotwein
1	Schuss	Süßstoff
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Butter
100	ml	Wildfond a.d. Glas

Zubereitung

Rehmedaillons salzen, pfeffern und mit der Hälfte der Orangenschale einreiben. Zugedeckt 30 Minuten stehenlassen. Preiselbeeren mit Zimt, Nelke, Wein und der restlichen Orangenschale bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Mit einigen Tropfen Süßstoff abschmecken Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rehmedaillons darin von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten herausnehmen und mit Alufolie umhüllt warmstellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Wildfond ablöschen, aufkochen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, alles auf Teller geben. Als Beilage Rosenkohl garen und pürieren, in Rosenkohlblättchen anrichten außerdem Orangenfilets und Bandnudeln servieren.

Rehmedaillons mit Wildpreiselbeeren

Zutaten

1		Säuerlichen Apfel
20	ml	Calvados
1	Schuss	Zitronensaft
1	Teel.	Zucker
12		Rehmedaillons à 60 g
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Butter
50	Gramm	Crème fraîche
3	Essl.	Wildpreiselbeeren
2	Essl.	Gehackte Walnüsse

Zubereitung

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden. Calvados mit Zitronensaft, Zucker und 1/3 Tasse Wasser mischen, aufkochen lassen, Apfelscheiben hineinlegen, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und einige Zeit ziehen lassen. Während dieser Zeit die Rehmedaillons würzen und in erhitzter Butter von jeder Seite 5 Minuten braten. Crème fraîche mit Wildpreiselbeeren und gehackten Walnüssen verrühren. Apfelscheiben aus dem Sud nehmen, auf Teller legen. Auf jede Scheibe etwas von der Preiselbeermischung geben und nach Wunsch mit einem Klecks Wildpreiselbeeren garnieren. Je 3 Rehmedaillons dazu legen und nach Geschmack alles mit gehackten Walnüssen bestreuen. Dazu passen gebackene Kartoffelkroketten oder Schweizer Rösti.

Rehmedallions in Portweinsauce

Zutaten

600 Gramm Ausgelöstes Rehrückenfilet
6 Essl. Öl
125 ml Portwein
125 ml Bratensaft
40 Gramm Gekühlte Butterstücke
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Backrohr auf 50° C vorheizen. Das Filet in 8 gleich dicke Scheiben (Medaillons) schneiden, etwas flach drücken und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, die Medaillons darin 3-4 Minuten anbraten. Dabei immer wieder mit Bratenfett übergießen. Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Backrohr warm stellen. Den Bratenrückstand mit Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Bratensaft zugießen, aufkochen und abseihen. Die kalten Butterstücke in die Sauce einrühren, um sie zu binden (nicht mehr aufkochen!). Die Medaillons mit der Sauce anrichten. Eventuell mit Rosmarinzweig garnieren.

Rehnüsschen mit Gemüsegratin

Zutaten

- 500 Gramm Kartoffeln
- 200 Gramm Möhren
Fett für die Form
- 200 Gramm Schlagsahne
Salz, Pfeffer
- 600 Gramm Rehfilet =ausgel. Rücken
- 3 Essl. Öl
- 500 Gramm Broccoli
- 4 Essl. Pinienkerne
- 2 Essl. Butter/Margarine
- 1/4 Ltr. Rosewein
- 3 Essl. Johannisbeergelee
- 5 Essl. Preiselbeeren (Glas)
- 2 Essl. Dunkler Soßenbinder
- 4 Birnenhälften (Dose)

Zubereitung

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln Abwechselnd schuppenförmig in eine gefettete Gratinform schichten Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und darübergießen. Gratin im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200°C/Umluft: 180°C/ Gas: Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Öl anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weiterbraten Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In wenig Salzwasser 10 Minuten garen. Abgießen. Pinienkerne kurz im heißen Fett anrösten. Mit dem Broccoli schwenken Fleisch mit Wein ablöschen. Gelee und 1 EL Preiselbeeren einrühren. Aufkochen, binden und abschmecken. Fleisch mit Gemüse und Gratin anrichten. Birnen mit je 1 EL Preiselbeeren füllen und dazu servieren. Getränk: kräftiger Rotwein

Rehnüsschen mit Nusskruste auf Maronenpüree

Zutaten

<hr/>		Zubereitung
	NUSSKRUSTE	
80 Gramm	Geriebenes Weißbrot	
100 Gramm	Geriebene Nüsse (Walnüsse)	Walnüsse kuttern, weiche Butter und geriebenes Brot unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Sternanis abschmecken und kalt stellen.
80 Gramm	Butter	
	Salz, Pfeffer	
	Wacholder	
	Sternanis	
<hr/>		
	MARONENPÜREE	
200 Gramm	Maronen ohne Schale	Maronen mit Zucker leicht karamelisieren und mit Alkohol ablöschen. Im Kutter mixen und die handweiche Butter unterarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
20 Gramm	Zucker	
50 Gramm	Butter	
10 ml	Weinbrand oder Portwein	Die ausgelöste Rehnuss von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz anbraten und bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Die Kräuter gibt man ebenfalls in den Bräter um dem Ganzen einen runden würzigen Geschmack zu geben! Nachdem die Rehnuss fertig gegart ist, lässt man sie ruhen (abdecken mit Folie).
<hr/>		
	REHNÜSSCHEN	
500 Gramm	Rehnuss	
	Lorbeerblätter	
	Rosmarin	
	Knoblauch	
<hr/>		
	SAUCE	
300 ml	Rehjus	Das Fett im Bräter wird entsorgt, den Bratensatz löscht man mit Spätburgunder ab und füllt mit Rehjus auf. Nachdem die Sauce um ein Drittel reduziert ist, wird sie gebunden, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Honig. Ganz zum Schluss gibt man etwas braune Butter in die Sauce, dieses
100 ml	Rotwein	
50 Gramm	Butter	
1 Teel.	Lavendelhonig	

gibt ihr einen wunderbar nussigen Geschmack.

Rehragout III

Zutaten

20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
400	ml	Wildfond
150	Gramm	Schalotten
4		Wacholderbeeren
2		Nelken
2	Prisen	Pimentpulver
800	Gramm	Rehrückenfilet Küchenfertig Salz und Pfeffer
1	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
2	Teel.	Mehl
4	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter
250	ml	Schlagsahne
1	Teel.	Speisestärke
2	Stiele	Majoran

Zubereitung

1. Steinpilze im Wildfond einweichen. Schalotten pellen und fein würfeln. Wacholder und Nelken im Mörser fein zerstoßen, mit dem Pimentpulver mischen.
2. Das Rehrückenfilet in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Arbeitsschale legen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Mehl bestäuben.
3. Steinpilze gut ausdrücken, den Fond dabei auffangen. Steinpilze in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch und die Schalotten in zwei Portionen in je 2 El Öl anbraten. Aus der Pfanne in ein Sieb zum Abtropfen geben und den austretenden Fleischsaft auffangen.
4. Butter in der Pfanne zerlassen. Pilze dazugeben und darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Steinpilzfond und der Sahne aufgießen. Die Sauce offen bei starker Hitze in 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren und Nelken abschmecken.
5. Fleischstücke mit dem Fleischsaft in die Sauce geben und aufkochen lassen. Die Sauce mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Majoranblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Fleisch in der Sauce 3-4 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen, mit Salz und Majoran abschmecken. Dazu passen Spätzle und Feigenrotkohl (siehe extra Rezept).

Rehragout mit Steinpilzen

Zutaten

20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
400	ml	Wildfond
150	Gramm	Schalotten
4		Wacholderbeeren
2		Nelken
2	Prisen	Pimentpulver
800	Gramm	Rehrückenfilet Küchenfertig Pfeffer
1	Teel.	Paprikapulver Edelsüß
2	Teel.	Mehl
4	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter
250	ml	Schlagsahne Salz
1	Teel.	Speisestärke
2	Stiele	Majoran

Zubereitung

1. Steinpilze im Wildfond einweichen. Schalotten pellen und fein würfeln. Wacholder und Nelken im Mörser fein zerstoßen, mit dem Pimentpulver mischen.

2. Das Rehrückenfilet in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Arbeitsschale legen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Mehl bestäuben.

3. Steinpilze gut ausdrücken, den Fond dabei auffangen. Steinpilze in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch und die Schalotten in zwei Portionen in je 2 El Öl anbraten. Aus der Pfanne in ein Sieb zum

Abtropfen geben und den austretenden Fleischsaft auffangen.

4. Butter in der Pfanne zerlassen. Pilze dazugeben und darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Steinpilzfond und der Sahne aufgießen. Die Sauce offen bei starker Hitze in 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren und Nelken abschmecken.

5. Fleischstücke mit dem Fleischsaft in die Sauce geben und aufkochen lassen. Die Sauce mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Majoranblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Fleisch in der Sauce 3-4 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen, mit Salz und Majoran abschmecken.

Dazu passen Spätzle und Feigenrotkohl (siehe extra Rezept).

ZARTER RUECKEN:

Der Rücken ist der feinste Teil vom Reh. Das Fleisch der ausgelösten Filets ist so zart, dass sie nur eine kurze Bratzeit benötigen. Wenn Sie einen kräftigen Fond oder eine Sauce kochen wollen, lassen Sie sich die Karkassen vom Wildhändler mitgeben.

Rehrückenfilet an Armagnacsauce

Zutaten

600	Gramm	Rehrückenfilet
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Butterschmalz
1		Schalotte
200	ml	Wildfond
25	ml	Armagnac oder Cognac
550	ml	Crème fraiche
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Ingwerpulver
1/2	Teel.	Zitronensaft
150	Gramm	Eierschwämmchen, Dose
1	Teel.	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Im Butterschmalz rundum während etwa 5 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Ofen 60-75 Minuten nachgaren lassen.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein hacken. Im Bratensatz hellgelb dünsten. Mit Wildfond und Armagnac oder Cognac ablöschen und auf großem Feuer etwas einkochen lassen. Dann Crème fraiche einrühren und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht sämig bindet. Mit Salz, Zimt, Ingwer und wenig Zitronensaft abschmecken und nach Belieben mit Armagnac oder Cognac abrunden.

Die Eierschwämmchen abschütten und gut abtropfen lassen. In der warmen Butter während 2-3 Minuten dünsten.

Zum Servieren das Rehrückenfilet in etwa 1/2 cm dicke Tranchen aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Armagnacsauce umgießen und mit Eierschwämmchen ausgarnieren.

Ein Rehrückenfilet mit der Niedergarmethode!

Rehrückenfilet in Blätterteig

Zutaten

75 Gramm Zartbitter-Kuvertüre
300 Gramm Große, weiße Champignons
100 Gramm Schalotten, gepellt
1/2 Bund Petersilie, gehackt
4 Essl. Öl
350 Gramm Rehrückenfilet
Salz
Pfeffer
50 Gramm Paniermehl
3 Eigelb
4 Blätterteigplatten

Zubereitung

1. Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehfilet der Länge nach halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl 1 Minute rundum scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseite legen. Champignons und Schalotten in derselben Pfanne anbraten. Salzen und pfeffern. Champignons in einer Schüssel mit Paniermehl, 2 Eigelb und Petersilie mischen.
3. Blätterteigplatten aufeinander legen. Auf 25 x 30 cm (3-4 mm dünn) ausrollen. Kanten gerade schneiden. Restliches Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. Pilzmasse in einer Bahn (10 cm breit, 20 cm lang) auf den Blätterteig geben. Die 2 Rehrückenfilets nebeneinander auf die Masse legen und mit Champignonmasse rundum bestreichen.
4. Blätterteig um die Filets klappen und rundlich nachformen. Kanten gut zusammendrücken. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Restliches Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen, auf den Teig streichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20-25 Minuten (Umluft 200 Grad) backen.
5. Reh im Blätterteig aus dem Backofen nehmen und mit Alufolie abdecken. 4 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Dazu passen zum Beispiel ein mit Zitronensaft abgeschmeckter Rotkohl, Schupfnudeln und eine konzentrierte Rotweinsauce.

Rehrückenfilet in Mandarinen- Rotwein-Soße

Zutaten

2		Birnen
3		Pastinaken
250	Gramm	Maronen vorgekocht
200	ml	Preiselbeeren
3		Mandarinen
250	Gramm	Rehrückenfilet
1	Schale	Rosenkohl
100	Gramm	Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Das Rehrückenfilet würzen, scharf in Olivenöl anbraten, mit Rotwein und Mandarinenensaft ablöschen, mit frisch gehacktem Thymian, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren lassen. Die geschälten Pastinaken mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, diese im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den Rosenkohl putzen, in Sahne garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit einer Butterflocke verfeinern, mit einer Masse aus geschrotetem Weißbrot und geschroteten Sonnenblumenkernen verrühren und in einer Kokotte im Ofen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller mit den Preiselbeeren anrichten und das Rehrückenfilet fächerförmig aufgeschnitten, darübergeben.

Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße

Zutaten

1		Avocado
1		Broccoli
1	Pack.	Erdnüsse
3		Kartoffeln
200	ml	Oliven schwarz
150	Gramm	Rehrückenfilet
200	ml	Tomaten eingelegt
500	Gramm	Rote Bete vorgekocht
1	Pack.	Schokoladenrosinen

Zubereitung

Das Rehrückenfilet würzen, mit Lorbeer, Nelke, Wacholder und Knoblauch in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälten Kartoffeln grob reiben und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Schokoladenrosinen in einer Butterflocke anschwitzen ,würzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen, einreduzieren und mit Zimt, Nelke und Lorbeer verfeinern.

Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuss- Pilzen

Zutaten

1		Apfel
1	Schale	Champignons weiß
1	Pack.	Erdnusskerne ungesalzen
1		Kiwi
1	Schale	Kirschen
200	ml	Mint Sauce
5		Möhren
1	Becher	Mascarpone
1		Rehrückenfilet
1		Rotkohl
1		Zwiebel rot

Zubereitung

Das Rehrückenfilet würzen, in Olivenöl anschwitzen, den fein geschnittenen Rotkohl, die geraspelten Möhren, die Zwiebelwürfel und die Apfelspalten dazugeben, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und ziehen lassen. Die geputzten Champignons halbieren, in Olivenöl anschwitzen, die Erdnüsse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die entsteinten Kirschen in Zucker karamelisieren, mit Sojasauce ablöschen, mit Honig verfeinern, würzen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Rehschnitzel an Cassis-Feigen-Soße

Zutaten

12		Rehschnitzel (je 40 - 50 g)
		Salz
		Pfeffer
		Thymianpulver
100	Gramm	Cashewnüsse
		Öl zum Braten
200	ml	Rotwein
1	Essl.	Johannisbeergelee
50	ml	Cassislikör (Johannisbee)
100	ml	Wildfond (Glas)
1	Essl.	Soßenbinder, dunkel
100	Gramm	Crème fraîche oder Schmand
4		Reife Feigen (oder Dose)

Zubereitung

Cashewnüsse ohne Fett in der Bratpfanne goldbraun rösten, herausnehmen, zur Seite stellen. Rehschnitzel mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Schnitzel portionsweise auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 anbraten erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat. Die gebratene Seite mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Wenn kleine rosa Tröpfchen aus dem Fleisch austreten, sind die Schnitzel à point (innen noch rosa) gebraten. Herausnehmen, zugedeckt warmstellen. Den Bratenfond mit Wein loskochen und auf die Hälfte einkochen, danach durchsieben. Gelee, Likör und Wildfond zugeben, aufkochen, mit Soßenbinder leicht binden. Crème fraîche und in Scheiben geschnittene Feigen zufügen, alles nochmals heiß werden lassen. Zu den Rehschnitzeln servieren. Cashewnüsse darüberstreuen. Dazu schmecken Spätzle oder Kartoffelkroketten. Tip: Dieses Rezept kann auch mit Wildschwein- oder Hirschkoteletts zubereitet werden. 135 g Eiweiß, 141 g Fett, 162 g Kohlenhydrate, 11782 kJ, 2812 kcal.

Rehterrine

Zutaten

	Majoran
3	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Pack.	Gemahlene Gelatine
1/2	
400 Gramm	Wildfond
400 Gramm	Butter
400 Gramm	Gehacktes vom Schwein
200 Gramm	Rehleber
2	Rehfilets (die echten Filets unter dem Rückgrat
150 Gramm	Räucherspeck
100 Gramm	Egerlinge(Pfifferlinge)
1	Zwiebel
1	Ei
20 ml	Cognac
	Petersilie

Zubereitung

Die Rehleber in der Küchenmaschine zerkleinern oder fein hacken, den Speck in Würfel, die Egerlinge in Scheiben schneiden, die Zwiebel und die Petersilie hacken. Mit dem Gehacktem vom Schwein und dem Ei vermischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Rehfilets in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Farce in eine eingefettete Terrinenform geben, die Filets darauf legen und mit der zweiten Hälfte der Farce auffüllen. Mit Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dekorieren und zugedeckt 1 1/2 Stunden im vorgeheizten Ofen backen. Ausgetretene Flüssigkeit abgießen und über Nacht stehen lassen.

Die Gelatine unter ständigem Rühren in Wildfond bei mittlerer Hitze auflösen, abkühlen lassen und über die Terrine gießen. Im Kühlschrank gelieren lassen und mit Weißbrot, Salat und einem Merlot servieren.

Saltimbocca vom Reh

Zutaten

400	Gramm	Rehrückenfilet
16		Salbeiblätter
8	Scheiben	Parmaschinken a ca. 12 g
2		Äpfel, fest, säuerlich
50	Gramm	Butter
4	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
80	ml	Madeira
60	ml	Rehglace

Zubereitung

Das Rehrückenfilet in 8 gleichdicke Scheiben (bezogen auf 4 Portionen) schneiden. Die Scheiben auf der Arbeitsfläche mit leicht geölter Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattireisen etwas flach klopfen. Jedes Stück Fleisch mit je 2 Salbeiblättern und 1 Scheibe Parmaschinken belegen und diese mit einem Holzspießchen befestigen. Mit Klarsichtfolie locker abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher großzügig vom Kernhaus befreien und waagrecht jeweils in 6 dicke Scheiben schneiden, die beiden Endstücke werden nicht benötigt.

Butter und Öl in einer großen schweren Gusspfanne erhitzen. Die Fleischpäckchen darin portionsweise erst auf der Schinkenseite kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und ca. 3 Minuten weiterbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer Arbeitsschale im auf 80GradC vorgeheizten Backofen warmhalten. Die Apfelscheiben im Bratfett von beiden Seiten langsam anbraten und mit Rehglace und Madeira ablöschen. Kurz einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischpäckchen auf die Apfelscheiben legen und 1 Minute erhitzen.

Sautierte Rehfilets

Zutaten

800	Gramm	Rehfilet in 8 Stücken
80	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer f.a.d.M
2	Essl.	Crème fraîche
80	Gramm	Portwein

Zubereitung

Die Butter in einer Bratpfanne zerlassen und die Filetstücke bei starker Hitze auf beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmter Platte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Crème fraîche und Portwein in die Pfanne geben und mit Bratensatz verrühren, zwei Minuten erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.

Das Fleisch mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

Wildfilet in Barolo (Filetto di Capriolo al Barolo)

Zutaten

- 800 Gramm Reh- oder Hirschfilet
Von einem großen Tier
- 55 Gramm Butter
Mehl zum Bestäuben
=====NACH
WUNSCH=====
- Einige Scheiben weiße
Trüffel zum
Servieren
===FÜR DIE
MARINADE===
- 3/4 Ltr. Barolo
- 4 Essl. Olivenöl extra vergine
Einige Wacholderbeeren
Einige Lorbeerblätter
- 1 klein. Zweig Rosmarin
- 1 Zwiebel
In dünne Ringe
Geschnitten
- 4 Gewürznelken
- 1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Sehnen und Haut vom Fleisch entfernen, dann das Fleisch für mindestens 12 Stunden in die Beize legen. Das Fleisch herausnehmen, trockentupfen und in Medaillons von etwa 2 cm Dicke schneiden. Die Marinade in einem Topf zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit auf ein Drittel der anfänglichen Menge einkochen lassen. Durch ein Haarsieb passieren und warm stellen. Die Medaillons mit Mehl bestäuben und 3 Minuten auf jeder Seite in der Butter braten das Fleisch sollte zart und noch blutig sein. Sehr heiß mit der Sauce servieren dazu Polenta reichen, die Sie nach Wunsch mit einigen Scheiben weißer Trüffel bestreuen können. Dies ist ein typisches Gericht aus Norditalien.

Wildfondue

Zutaten

- 1 kg Rückenfilet von Reh-, Dam-,
Rot- oder Gamswild
- 2 Ltr. Wildknochensuppe
- 80 ml Pflanzenöl
- 120 ml Rotwein
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe klein
- 1 Teel. Liebstocksalz,
Pfeffer

SOSSE 1

- 4 Essl. Mayonnaise
- 4 Essl. Milder Senf
Zitronensaft
Worcestersoße
- 1 Essl. Gehackte Petersilie
- 4 Essl. Tomatenketchup
- 4 Essl. Joghurt
Süßer Paprika
- 10 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 4 Essl. Johannisbeergelee
Sojasoße
Tabasco grün

anrösten, mit Porree, Sellerie, Petersilie, Zwiebel, einer Tomate und 100 ml Rotwein im Schnellkochtopf (25 Min. Stufe 2) auskochen.

Hinweis: Ein Wildfondue läßt sich in den Soßen und Beigaben vielfach variieren. Als Vorspeise kann ein mit zerlassenen Speckwürfeln und Apfelessig angerichteter Rapanzelsalat, als Dessert ein würziger Käse (z. B. ein Stück Parmesan oder Manchego) angeboten werden. Als Getränk wird ein kräftiger Rotwein gereicht.

Beilage Cocktailtomaten, Champignonköpfe aus dem Glas, Scheiben von Frühstücksspeck, Mango-Chutney, Baguettebrot.

Zubereitung

Filet häuten, ca. 2 Stunden in die Tiefkühlung geben. Schalotte kleinschneiden. Knoblauchzehe halbieren, inneren Keim entfernen, in Stücke schneiden. Im Stieltopf Öl, Rotwein, Schalotte, Knoblauch, Liebstockel aufkochen. Sud abkühlen lassen. Filets mit Hilfe der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Scheiben überlappend auf die Servierplatte legen, mit Pfeffer leicht übermahlen. Sud über die Filetscheiben gießen. Eine Stunde einwirken lassen.

Aus den die Soßen anrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wildsuppe auf dem Herd aufkochen, in den Fonduetopf umgießen und über dem Rechaud am simmern halten. Filetscheiben mit Champignonköpfen oder Cocktailtomaten und Frühstücksspeck auf den Spieß stecken, in der Suppe garen. Tip: Knochen für die Wildsuppe mit Pfeffer, Liebstocksalz und Wildgewürz würzen, in Butterschmalz

Wildmaultaschen mit Steinpilzen

Zutaten

		FÜR DEN TEIG
300	Gramm	Mehl (Typ 405)
3		Eier
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Öl
		Wasser nach Bedarf

		FÜR DIE FÜLLUNG
200	Gramm	Rehlende (pariert)
120	Gramm	Speck durchwachsen
		Roh geräuchert
3		Wacholderbeeren
5		Weißer Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
40	ml	Sherry Dry Fino
40	ml	Rotwein
1/2		Eiweiß
1	Essl.	Crème double
40	ml	Wildglace
		Salz
		Weißer Pfeffer

		FÜR DIE SAUCE
80	Gramm	Zwiebeln
1/2		Knoblauchzehe
400	Gramm	Steinpilze
30	Gramm	Butter
300	ml	Sahne
		Salz
		Pfeffer

		AUSSERDEM
1		Eiweiß
200	ml	Dunkler Wildfond
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Aus dem Zutaten einen glatten Nudelteig herstellen. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Fleisch und Speck in Streifen schneiden, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen, mit Sherry und Rotwein in eine Kasserolle geben. Aufkochen, auf 2 cl reduzieren, auskühlen lassen, durch ein feines Sieb passieren. Mit Eiweiß, Creme double und Wildglace zum Fleisch geben, salzen, pfeffern und alles zu einer glatten Farce verarbeiten.

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit dem Teigrad Rechtecke von fünf mal zehn Zentimeter ausradeln. Jeweils einen Löffel Füllung aufsetzen und die Rechtecke zu Maultaschen zusammenklappen.

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Steinpilze putzen und 80 Gramm klein würfeln, Rest beiseite stellen. 10 Gramm Butter zerlassen, Hälfte der Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig anschwitzen. Klein geschnittene Pilze kurz mitschwitzen. Sahne angießen, auf die Hälfte einkochen lassen. Salzen, pfeffern, durch ein Sieb passieren. Wildfond auf die Hälfte reduzieren, abschmecken. Maultaschen in kochendem Salzwasser in 5 bis 6 Minuten gar ziehen lassen. Restliche Steinpilze in Scheiben schneiden. Restliche Butter zerlassen, übrige Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze von beiden Seiten ein bis zwei Minuten mitbraten, salzen, pfeffern.

Die Maultaschen auf Tellern anrichten, die gebratenen Steinpilze darauf verteilen. Mit der Sahnesauce umgießen und mit dem Wildfond beträufeln. Mit Petersilie bestreut servieren.

Wildmedaillons in Rotwein-Safterl

Zutaten

- 2 Ganze Wildmedaillons Reh
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Wacholder
- Mehl
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 125 ml Jus vom Wild oder Rind

Zubereitung

Die Filets in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Eine Zwiebel fein schneiden, in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Jus aufgießen, und mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholder würzen.

Die Wildsauce etwas einreduzieren lassen.

Die Medaillons auf beiden Seiten kurz anbraten und dann im Rohr etwas ziehen lassen. Nun den Bratensatz in der Pfanne aufgießen und durch ein Sieb zur Wildsauce geben. Die Medaillons auf dem Safterl servieren.

Als Beilage empfehlen wir Kroketten und Romanescogemüse.

Rehkeule

Aartaler Rehsauerbraten

Zutaten

1	kg	Rehfleisch (Schulter, Keule)
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Rübenkraut
2	Essl.	Apfelkraut
2	Scheiben	Schwarzbrot
		Öl zum Braten
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Stärke
4		Weinbergpfirsische
125	ml	Spätburgunder
100		Zucker
50	ml	Pfirsichlikör
1	Essl.	Stärke
		=====MARINADE=====
1		Karotte, in Würfeln
100	Gramm	Sellerie, in Würfeln
2		Zwiebeln, in Würfeln
3/4	Ltr.	Spätburgunder
125	ml	Rotweinessig
1	Essl.	Pfefferkörner schwarz
1	Essl.	Senfkörner
1	Essl.	Wacholder
2		Lorbeerblätter
1		Nelke
1	Zweig	Thymian
2		Knoblauchzehen

Zubereitung

Das Rehfleisch Ragoutstücke schneiden, mit den Marinade-Zutaten übergießen und sieben Tage einlegen. Am nächsten Tag die Marinade durch ein Sieb gießen, den Sud verwahren. Die Fleischstücke salzen, leicht pfeffern und in Öl anbraten. Gemüse und Gewürze zugeben, alles gut Farbe nehmen lassen. Mit Tomatenmark, Rübenkraut und Apfelkraut abrösten, Schwarzbrot zugeben und mit der Marinade-Flüssigkeit nach und nach ablöschen.

Das Ragout ca. 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln lassen, prüfen ob es gar ist. Die Sauce eventuell noch etwas einkochen lassen, abschmecken, je nachdem mit etwas Stärke binden. Dann die Sauce fein sieben und die Fleischstücke wieder einlegen.

Die Weinbergpfirsiche schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Den Spätburgunder mit Zucker und Pfirsichlikör aufkochen, mit Stärke leicht binden. Dann die Weinbergpfirsichspalten im Spätburgundersud kurz garen.

Den Rehsauerbraten auf Teller anrichten, die Weinbergpfirsichspalten darauf verteilen. Als Beilage empfehlen sich Kartoffelklöße, Semmelknödel oder Nudeln.

Auf Zitronengras Gebratene Rehkeule

Zutaten

720	Gramm	Rehkeule, schier, ohne Silberhaut Öl Salz Pfeffer aus der Mühle
2		Artischockenherzen
100	Gramm	Graupen
120	ml	Wildfond
70	Gramm	Butter
2	Stängel	Zitronengras Frisch
2		Tomaten
3		Lauchzwiebeln, Grün von Salz

Zubereitung

Öl erhitzen und das gewürzte Rehkeulenstück darin beidseitig kurz anbraten, Butter und Zitronengras zugeben und im Ofen bei 200 Grad fertig garen. In der Zwischenzeit den Wildfond zum Kochen bringen, mit Butter aufmontieren und kurz vor dem Servieren die Graupen (mind. 24 Stunden eingeweicht und auf Biss gekocht), Tomaten (gehäutet, geviertelt und ohne Kerne), Artischockenherzen (gekocht und in je 6 Ecken geschnitten) und Lauchzwiebeln begeben. Mit etwas Salz abschmecken.

Ballwiler Rehnüssli mit Kräutern

Zutaten

400 Gramm Rehnüssli
Salz
Pfeffer
200 Gramm Schweinsnetz
2 Essl. Kräuter gehackt
200 ml Wildfond oder Wasser
50 Gramm Butter

Zubereitung

Die Rehnuss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knochenseiten mit Kräutern belegen. Mit dem Schweinsnetz einrollen und binden.

In der Bratpfanne gleichmäßig heiß anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zehn Minuten braten. Zwischendurch begießen. Die Rehnuss herausnehmen und warmstellen.

Den Bratensaft passieren und den Wildfond dazugießen. Einkochen und abschmecken, mit kalter Butter aufmontieren. Die Rehnuss in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Als Beilage eignen sich glacierte Maroni und Preiselbeeren.

Bergischer Rehsauerbraten auf Stielmus

Zutaten

MARINADE

- 50 Gramm Möhren
 - 50 Gramm Sellerie
 - 100 Gramm Zwiebeln oder Schalotten,
Jeweils 1 cm groß
Gewürfelt
 - 300 ml Kräftiger Rotwein
 - 30 ml Balsamessig
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 2 Zweige Thymian
 - 4 Lorbeerblätter
 - 1 Essl. Wacholderbeeren
 - 3 Nelken
 - Meersalz und Pfeffer adM
-

BRATEN

- 800 Gramm Rehfleisch aus der Keule
(am
Besten Nüsschen)
 - 30 Gramm Butterschmalz
 - 30 Gramm Tomatenmark
 - 1 Ltr. Wildfond oder Kalbsfond
 - 20 Gramm Apfelkraut
 - 2 Essl. Butter
 - 1 Prise Meersalz
 - Pfeffer adM
-

STIELMUS

- 400 Gramm Rübstiel (nur den oberen
Blattteil verwenden),
Kleingeschnitten und
Gewaschen

Eiswasser (kaltes Wasser
 und
 Eiswürfel)
 100 ml Sahne
 1 klein. Zwiebel, gewürfelt
 100 Gramm Kartoffeln, gekocht
 Meersalz, Pfeffer adM
 Muskat
 30 Gramm Butter
 60 Gramm Preiselbeerkompott

Zubereitung

Fleisch marinieren. Dafür alle Marinadezutaten in einer Schüssel vermischen, das Rehfleisch hinein legen und zugedeckt 3 Tage kühl stellen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einen sehr heißen Bräter Butterschmalz geben und das Fleisch rundherum anbraten, herausnehmen, abgetropftes Gemüse, Kräuter und Gewürze aus der Marinade in den Bräter geben. Tomatenmark und Apfelkraut zufügen und ca. 2 Minuten karamellisieren. Mit der Rotweinbeize ablöschen und mit dem Rehfond (s. Tipp unten) auffüllen. Zugedeckt 90-120 Minuten mit Deckel schmoren.

Nun das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und zugedeckt warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren. Mit kalten Butterwürfeln binden.

Nochmals abschmecken. Das Fleisch unmittelbar vor dem Anrichten in dünne Scheiben schneiden.

Rübstiel in kochendem Salzwasser blanchieren, heraus nehmen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen. Zwiebel in der Butter glasig dünsten, Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und Rübstiel hinzufügen.

Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken und damit das Stielmus binden. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warm stellen.

Tipp: Den Rehfond selbst herstellen aus: gehackten Knochen und Parüren (Fleisch-, Haut- und Sehnenabschnitte), Abschnitten von Kräutern und Pilzen, gewürfeltes Wurzelgemüse, Lorbeerblätter, Meersalz und Wasser. Einige Stunden langsam köcheln lassen und dann passieren.

Servieren: In der Mitte des Tellers 1-2 EL Stielmus geben und möglichst rund und flach anrichten. 2-3 Scheiben von dem Rehsauerbraten darauf legen. Das Fleisch mit reichlich Soße überziehen, mit ein paar Tropfen Preiselbeerkompott verzieren und mit einem Rosmarinweig dekorieren.

Flammierte Rehschnitzel

Zutaten

8		Rehschnitzel a 60 g
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Champignons
100	Gramm	Eierschwämme
100	ml	Bratensauce
100	ml	Rotwein
50	ml	Rahm
4		Halbe Birnen
1	Pack.	Vermicellepüree Kastanienpüree
40	ml	Cognac

Zubereitung

Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in der Flambierpfanne erhitzen und die Rehschnitzel beidseitig gut anbraten. Mit Cognac flambieren. Die flambierten Schnitzel auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Die geschnittenen Pilze in der Flambierpfanne zusammen mit dem Rotwein und der Bratensauce aufkochen. Vom Feuer nehmen. Dann den Rahm dazugeben und die Sauce abschmecken, das Vermicellepüree in die vorgewärmten Birnen dressieren und auf der Platte mit den Rehschnitzeln anrichten. Die Pilzsauce wird separat dazu serviert.

Dazu passen Spätzli oder Nudeln.

Försters Festtagsbraten

Zutaten

2	kg	Rehkeule, dressiert
1/2		
5	kg	Knochen und Parier- Abfälle
		Salz
		Weißer Pfeffer
50	ml	Erdnussöl
150	Gramm	Frischen Räucherspeck
250	Gramm	Matignon (*)
		Rotwein zum Ablöschen
500	ml	Wild-Demi-Glace (**)
		Wild Fond (***)
		Mirepoix (****)
500	Gramm	Frische Pfifferlinge
50	Gramm	Schalotten

Zubereitung

(***) Für 1.Stufe: Wild Fond (Am Vortag vorbereiten): 3Kg Knochen und Parieren klein hacken und in Öl anrösten. Mirepoix begeben und mitrösten. Überschüssiges Fett abschöpfen. Tomatenpüree zugeben und langsam mitrösten. Mit Wasser zwei bis dreimal ablöschen und zur Glace einkochen. Dann mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, aufkochen, abschäumen und abfetten. Drei bis vier Stunden schwach sieden lassen. In der letzten Stunde Gewürze mitsieden lassen. Durch ein Tuch passieren.

(**) Für 2.Stufe: Wild-Demi-Glace: 2 Kg Knochen klein hacken. (Ergibt größere Bratfläche und somit mehr Geschmacksstoffe). Mirepoix ohne Lauch zusammenstellen. (Der Lauch würde beim Anbraten Bitterstoffe bilden) Gewürzsäcklein zusammenstellen. (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Thymian). Braunen Roux herstellen und auskühlen lassen. Knochen und Parierabfälle in Öl allseitig gut anrösten, (Geschmacks- und Farbstoffe bilden sich), Öl abgießen. Mirepoix begeben und mitrösten. Tomatenpüree beifügen und leicht mitrösten. (Säure reduziert sich, Geschmacks- und Farbstoffe bilden sich) Mit Rotwein ablöschen, braunen Wildfond auffüllen und sirupartig einkochen. (Diesen Glasieren stärkt Farbe und Geschmack) In eine Marmite umfüllen und braunen Wildfond zugeben, aufkochen, abfetten und abschäumen. 3 Stunden leicht sieden lassen. Gewürzsäcklein hinzufügen und eine halbe Stunde mitsieden. (kurze Kochzeit erhält das Würzaroma) Sauce durch ein Tuch passieren. Roux unter die Sauce rühren und leicht einkochen. Mit wenig Salz abschmecken und durch ein feines Spitzsieb

passieren.

(*) Für 3. Stufe: Matignon: In kleine Würfel oder blättrig geschnittenes Gemüse und Gewürzzutaten: Möhren, Sellerie, Zwiebeln, getrocknete Pilze, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Speckabschnitte, Schinkenabschnitte, Knoblauch und Thymian.

(****) Mirepoix für Wild Fond Schmorgemüse zur Bereitung eines braunen Wild Fond:

Zwiebeln, Sellerie, Karotten (Möhren), ggf. Knoblauch. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Thymian, Majoran, Petersilienstengel.

Gemüse sauber putzen, (Menge etwa 10 % des geplanten Endproduktes braune Sauce, demi-glace), Gemüse Würfeln oder in Scheiben schneiden. Gewürze, Zwiebeln, Sellerie, Karotten unter gelegentlichem Rühren in Butter anbraten, bis ein hellbrauner Bodensatz im Topf entstanden ist. Knoblauch zufügen, umrühren, zudecken, gar ziehen lassen.

Fleisch Zubereitung: Die Keule am Abend vorher in einen Essiglappen wickeln und über Nacht durchziehen lassen (Essig: Wasser 1:1 in eine Schale geben, ein Tuch ausgebreitet hineinlegen, das Rehfleischdarauflegen und das Tuch darüberschlagen, das Ganze einmal drehen, damit alle Seiten befeuchtet sind). Fleisch abtrocknen, gut (!) enthäuten und ausbeinen. Speck in kurze, dünne Stifte schneiden. In der Rehkeule mit einem spitzen Messer rundum kleine, tiefe Einschnitte vornehmen und den Speck hineinstecken. Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen auf ca. 220 Grad C vorheizen. Fleisch im heißen Öl kurz anbraten unter zweimaligem Wenden und in den Ofen stellen. Nach 15 min. Temperatur zurückstellen und unter öfterem Begießen bei 180 bis 200 Grad C braten, etwa 10 Grad C vor Erreichen der Kerntemperatur von 60 Grad C herausheben und im Wärmeschrank bei etwa 50 Grad C etwa 15 min abstehen lassen. Fett abgießen, Matignon in das Bratgeschirr geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen, Wild-Demi-Glace dazugeben, etwas einkochen lassen und durch ein Spitzsieb abpassieren und weiter bis zur gewünschten Dicke reduzieren.

Pfifferlinge gründlich putzen und abbürsten. (Außerhalb der Saison Konservenware verwenden) Schalotten putzen, würfeln und in Butter anschmoren, Pfifferlinge hinzugeben und gar schmoren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rehkeule tranchieren, mit Butter bepinseln und mit den Pfifferlingen anrichten.

Sauce separat dazu servieren.

Gebackene Rehschnitzel mit Pfifferlingsragout und Spätzle

Zutaten

		REHSCHNITZEL
4	Scheiben	Rehfleisch, dünn, aus der Oberschale à ca. 100 g Salz, schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Weißbrot
4		Petersilienzweige
3		Majoranzweige
1		Rosmarinzweig
4		Thymianzweige
2		Eier
1	Essl.	Sahne, geschlagen
40	Gramm	Mehl
120	Gramm	Butterschmalz Salz

		RAGOUT
400	Gramm	Pfifferlinge
2		Schalotten
30	Gramm	Butterschmalz
1		Knoblauchzehe
50	ml	Weißwein
10	ml	Brühe
150	Gramm	Sahne Salz, weißer Pfeffer
	Etwas	Speisestärke
2	Essl.	Sahne, geschlagen
1	Essl.	Glatte Petersilie, gehackt

		SPÄTZLE
5		Eier
250	Gramm	Mehl Salz, schwarzer Pfeffer Muskatnuss, frisch

gerieben
40 Gramm Butter
120 Gramm Eingelegte Preiselbeeren

Zubereitung

Das Rehfleisch mit einem Fleischklopper zwischen zwei Klarsichtfolien flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Weißbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Petersilie, Majoran und Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Thymianblättchen abzupfen. Die Brotwürfel in der Küchenmaschine fein mahlen und mit den Kräutern vermengen. Die Eier mit der Sahne verquirlen.

Die Rehschnitzel in Mehl wenden, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in der Weißbrot-Kräuter-Mischung panieren. Das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten knusprig goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Ragout: Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Das Butterschmalz erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten. Schalotten und Knoblauch dazu geben und alles gut schwenken. Aus der Pfanne nehmen und reservieren. Die Pfanne mit Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Brühe und die Sahne zufügen und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden und die gebratenen Pfifferlinge wieder begeben. Sahne und Petersilie unterheben.

Spätzle: Die Eier glatt rühren. Nach und nach das Mehl unterrühren. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einer Spätzlepresse (oder von Hand) den Teig in kochendes Salzwasser drücken oder schaben. Die Spätzle herausheben, wenn sie nach oben steigen. Abschrecken und abtropfen lassen. Die Preiselbeeren abtropfen lassen. Die Butter aufschäumen und die Spätzle darin schwenken, salzen und die Preiselbeeren begeben. Mit den Rehschnitzeln und dem Pfifferlingsragout anrichten.

Menu: Vorspeise: Carpaccio von Roter Bete und Kartoffeln mit gebratenen Saiblingsfilets
Hauptspeise: Gebackene Rehschnitzel mit Pfifferlingsragout und Preiselbeerspätzle
Nachtisch: Quarkschmarrn mit glasierten Äpfeln

Gebeizte Reh- oder Hirschkeule

Zutaten

- 1 Rehkeule oder Hirschkeule
- Salz
- ===BEIZE===
- 1/2 Ltr. Wasser
- 1/4 Ltr. Rotwein
- Essig
- 5 Wacholderbeeren
- Evtl. etwas mehr
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zitronenschalenstück
- Gewürzkörner
- 1 Zwiebel
- Salz
- ===NACH DEM
BEIZEN===
- Speck
- Butter
- Kokosfett Ceres

Zubereitung

Man löst den Knochen heraus, wäscht und häutet die Keule gut ab, teilt sie der Größe der Fleischgläser entsprechend in Braten, rollt und bindet sie, indem man sie vorher mit Salz eingerieben hat und legt sie in folgende Beize: In einen irdenen Topf gibt man 1/2 Liter Wasser, 1/4 Liter Rotwein, etwas Essig, 5 bis 6 Wacholderbeeren, je 1 Stückchen Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, 1 Stückchen Zitronenschale, etwas ganzes Gewürz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas Salz, lässt dies 10 Minuten stark kochen und dann auskühlen. Sodann legt man die einzelnen Braten in die kalte Beize und lässt sie darin einige Tage liegen. Dann nimmt man die Braten heraus, spickt sie recht dicht und zierlich, legt sie in eine Bratpfanne, gibt das Wurzelwerk ohne die flüssige Beize sowie reichlich Butter und Ceres dazu und lässt es unter öfteren begießen und bei gutem Feuer recht saftig braten. Da Wild viel Butter oder Fett zur Bereitung verlangt, so spare man nicht damit, weil sonst der Braten leicht hart und trocken wird. Man drückt das Fleisch in die Gläser, übergießt mit der passierten Sauce und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad. Beim Anrichten wird die Bratensauce mit sauerem, dicken Schmetten aufgekocht, mit etwas Fleischextrakt gefärbt, etwas über den Braten gegossen, die übrige extra gegeben.

Gebeizte Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule ca. 1,5 kg
1	Ltr.	Rotwein
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfefferkörner
		Wacholderbeeren
		Paprika gemahlen
		Curry
1	Bund	Suppengrün
		Speisestärke
250	Gramm	Speck, geräucherten fetten
100	Gramm	Butter

Zubereitung

Die Rehkeule häuten und ausbeinen. Knochen und Haut aufbewahren für die Soße. Den Rotwein mit allen Gewürzen und dem kleingeschnittenen Suppengrün erhitzen. Die Rehkeule in eine Schüssel geben und mit dem heißen Rotwein übergießen. Das Fleisch muß ganz bedeckt sein. 2 Tage ziehen lassen. Dann die Keule herausnehmen und trockentupfen. In einem Bräter Die Butter heiß werden lassen. Die Keule reingeben und mit dem in Scheiben geschnitten Speck belegen. Im Backofen bei ca. 175 Grad etwa 1 1/2 Std. braten.

Für die Soße: Den Knochen kleinhacken und mit der Haut in heißem Fett kräftig anbraten. Dann mit der Marinade begießen und gut eine Stunde kochen lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und mit der Speisestärke binden.

Gebratene Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule (circa 2 kg)
2	Essl.	Gewürzmischung, gehäuft (siehe unten)
100	Gramm	Butter
2		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1	klein.	Möhre
1		Lauchstange, dünn
2		Bleichselleriestängel
2-3	Essl.	Himbeeressig
1	Flasche	Rotwein
1-2	Essl.	Rotes Johannisbeergelee (oder Himbeerkonfitüre)

Zubereitung

Wenn Sie ihn nett bitten, wird der Wildhändler sicher die Keule für Sie küchenfertig herrichten, das heißt, vor allem die dünne, bläulich-weiße Haut wegschneiden, die sie überzieht.

Zuerst die Gewürzmischung herstellen: Gewürzkörner und Gewürze in einen Mörser oder Mixer schütten, Zucker und Salz zufügen und zu feinem Pulver zerkleinern. In einem Schraubglas aufbewahren.

		GEWÜRZMISCHUNG
1	Essl.	Weißer Pfefferkörner
1	Essl.	Schwarzer Pfefferkörner
		Korianderkörner
1		Gewürznelke
6-8		Pimentkörner
3-4		Wacholderbeeren
1	klein.	Getrocknete Chilischote
1	Essl.	Getrockneter Thymian, Gehäuft
1	Teel.	Brauner Rohrzucker
1	Essl.	Salz, gehäuft

Die Rehkeule mit Küchenpapier sauber wischen und - sofern der Händler das nicht bereits erledigt hat - auch häuten. Mit etwa zwei Esslöffeln der Gewürzmischung rundum gut einreiben. Mit der Hälfte der Butter - sie sollte zimmerwarm sein - dick einstreichen.

Die Keule auf dem tiefen Bratenblech oder in einer passenden Bratenform in den auf 250 Grad Celsius (auch mehr, falls der Ofen das schafft) vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 bis 20 Minuten in der Strahlungshitze, die im Ofen herrscht, anbraten.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen: Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, Lauch aufschlitzen und gründlich auswaschen, Bleichsellerie fädeln. Alles fein würfeln. Um die Keule herum auf dem Blech beziehungsweise in der Bratenform verteilen, salzen, pfeffern sowie mit einigen Butterflöckchen besetzen.

Jetzt den Ofen auf 100 Grad Celsius herunterschalten, das Gemüse in der nunmehr nachlassenden Hitze weitere 10 bis 15 Minuten rösten. Erst dann mit dem Rotwein ablöschen. Zunächst die Hälfte angießen. Nach einer guten halben Stunde den Rest hinzugeben.

Die Rehkeule nach dem Herunterschalten noch etwa zwei Stunden im nunmehr nur noch milde beheizten Ofen ziehen lassen. Es macht nichts, wenn sie noch länger im Ofen bleibt, allerdings sollte man dann die Temperatur auf 90 Grad Celsius reduzieren. So bleibt das Fleisch auch weiterhin zart und saftig und trocknet nicht aus.

Für die Sauce das Gemüse aus der Fettpfanne mitsamt dem Bratensaft in eine Kasserole umfüllen und mit einem Mixstab glatt pürieren, dabei nach und nach die inzwischen gut gekühlte, restliche Butter sowie das Johannisbeergelee untermixen. Die Sauce schließlich durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Vor dem Tranchieren haben viele Leute mächtig Manschetten. Dabei ist es ganz einfach, wenn man weiß, wie. So gelingt es garantiert: Man packt die Keule mit einem Stück Küchenpapier am Knochen mit der linken Hand, nimmt ein großes, gut geschärftes Messer in die rechte Hand (vorausgesetzt, Sie sind Rechtshänder - sonst ist es natürlich umgekehrt), stellt die Keule senkrecht, Knochen nach oben, und schneidet einfach das sich an einer Seite vorwölbende Fleischstück den Knochen entlang ab. Jetzt liegt ein wunderbar geformtes Stück Braten auf dem Arbeitsbrett, das sich mühelos in dünne Scheiben senkrecht schneiden lässt, ohne dass der Knochen stört. Genauso lässt sich mit dem Fleischstück auf der anderen Seite des Knochens verfahren. So einfach ist das! Und die gut durchwachsene Partie vom Unterschenkel darf derjenige abnagen, der sich darum reißt - dieses Fleisch ist besonders aromatisch und saftig!

Die Scheiben werden auf einer Platte dachziegelartig angerichtet, daneben das Maronen-Rosenkohlgemüse sowie die Kartoffeltaler platzieren. Die Sauce wird in einer Saucière extra serviert.

Getränk: Ein großer Rotwein, schließlich ist Weihnachten. Ganz nach persönlicher Vorliebe ein Bordeaux oder Burgunder, ein Chianti oder Barolo. Wir bleiben in Deutschland und wählen einen kräftigen, aber eleganten und geschmeidigen, gut gereiften Spätburgunder aus. Zum Beispiel aus Franken vom Weingut Fürst oder vom Kaiserstuhl vom Weingut Schwarzer Adler.

Weihnachtsmenü 2003: Cremesuppe aus Roter Bete und gelbem Kürbis Gebratene Rehkeule Maronen-Rosenkohlgemüse Kartoffeltaler mit Steinpilzduft Ingwercreme mit Karamellkruste

Gebratene Rehkeule mit frischen Feigen

Zutaten

2 kg Rehschlegel dressiert
1/2 Salz
Weißer Pfeffer
50 ml Erdnussöl
200 Gramm Matignon (*)
100 ml Rotwein (1)
500 ml Wild-Demi-Glace (**)
150 Gramm Kristallzucker
100 ml Rotwein (2)
100 ml Roter Portwein
=====GARNITUR=====
20 Blaue Feigen frisch
200 ml Roter Portwein

Zubereitung

(*) Matignon

In kleine Würfel oder blättrig geschnittenes Gemüse und Gewürzzutaten: je kürzer die Kochzeit, desto kleiner die Schnittart. Beim Wild kann man nehmen: Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Speckabschnitte, Schinkenabschnitte, Knoblauch und Thymian. Knoblauch erst nach dem Anbraten zugeben.

(**) Wild-Demi-Glace: 'Glace' - also Extrakte - erhält man durch Einkochen eines Fonds, bis er eine sirupartige Konsistenz hat. Als Basis dient ein salzloser Fond. Falls nicht vorhanden: eine braune Wildsauce nehmen.

Feigen waschen, halbieren und in Portwein dünsten.

Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei ca. 220 o C im heißen Öl anbraten.

Unter öfterem Begießen bei 180 bis 200 o C braten, etwa 10 o C vor Erreichen der gewünschten Kerntemperatur herausheben und abstehen lassen.

Fett abgießen, Matignon in das Bratgeschirr geben und andünsten. Mit Rotwein (1) ablöschen, Wild-Demi-Glace dazugeben, etwas einkochen lassen und abpassieren.

Zucker in einem Sautoir karamelisieren. Mit Rotwein (2) und Portwein ablöschen und auf 1/3 einkochen lassen.

Mit der Wildsauce auffüllen und auf die gewünschte Dicke einkochen.

Rehkeule tranchieren, mit Butter bepinseln und mit den Feigen anrichten.

Sauce separat dazu servieren.

Gebratener Rehschlegel

Zutaten

1		Rehkeule
		Salz
		Speck
200	Gramm	Butter bis 1/4 mehr
100	Gramm	Speck
1	mittl.	Zwiebel
5		Pfefferkörner
5		Pimentkörner Neugewürz
1/2		Brötchen
3	Essl.	Rotwein
		Knochenbrühe

Zubereitung

Aus einem frischen Rehschlegel löst man den Knochen heraus, häutet ihn gut ab, wäscht ihn, teilt ihn der Größe der Fleischgläser gemäß in einzelne Braten, reibt diese mit Salz ein, rollt und bindet sie. Diese spickt man recht dicht und gleichmäßig mit feinen Speckstreifchen, legt sie in eine passende Bratpfanne, begießt sie mit 200 bis 250 g gut angebräunter Butter und brät sie bei öfteren Begießen recht saftig. In eine Kasserolle gibt man den kleingeschlagenen Keulenknochen und alle sonstigen Abfälle des Rehschlegels, 100 g klein geschnittenen Speck, eine mittlere, in Scheiben geschnittene Zwiebel, je 5 Pfeffer- und Neugewürzkörner, eine halbe eingeweichte Semmel, 3 Esslöffel Rotwein und dünstet alles, indem man von Zeit zu Zeit etwas gute Knochenbrühe zugießt, etwa 1 Stunde. Dann filtriert man diese Sauce durch und gibt sie zu dem Saft des Rehschlegels. Die Braten drückt man nun vorsichtig in die dazu bestimmten Fleischgläser, füllt mit der Sauce auf und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Gedünstete Rehkeule

Zutaten

800	Gramm	Ausgelöste Rehkeule
		Salz
		Pfeffer
		Öl zum Braten
3		Zwiebeln
1	Essl.	Honig
2	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Preiselbeeren

FÜR DIE MARINADE

1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1/4	Ltr.	Roter Portwein
5	Stücke	Sternanis
1/2		Zimtrinde
2	Essl.	Rosmarin
2	Essl.	Honig
3		Lorbeerblätter
2	Zweige	Thymian
2	Bund	Suppengemüse (würfelig Geschnitten)
10		Pfefferkörner
3	Zehen	Knoblauch

AUSSERDEM

Kalte Butter zum Binden
der Sauce
Dazu passt Kohlrabigemüse
Und Nockerln

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf ein Mal aufkochen lassen. Die Rehkeule in ein tiefes Geschirr legen und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Rehkeule aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Küchengarn zusammenbinden mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratenpfanne Öl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die in 1 cm große Würfeln geschnittenen Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Marinade abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen und beiseite geben. Suppengemüse und Gewürze ebenfalls mitrösten. Tomatenmark begeben und unter ständigem Rühren anrösten. Preiselbeeren zugeben.

Mit etwa Marinade aufgießen, das Fleisch wieder in die Pfanne legen und in das auf 190 °C vorgeheizte Backrohr schieben. Nach und nach die gesamte Flüssigkeit der Marinade zugießen und ca 1 Std lang dünsten. Während der letzten 10 Minuten der Garzeit das Fleisch mit Honig bepinseln. Fleisch herausnehmen und in Alufolie eingewickelt rasten lassen. Bratenfond

abseihen, dabei Sternanis und Zimtrinde als Garnitur zurückbehalten. Bratenfond mit etwas kalter Butter binden. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit Sternanis und Zimtrinde garnieren. Dazu passt Kohlrabigemüse und Nockerln.

Gedünsteter Rehschlegel

Zutaten

1	kg	Rehschlegel (ausgelöst)
1/2		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch)
60	Gramm	Fetter Speck bis 17% mehr
1	Essl.	Englischer Senf bis Doppelte Menge
6	Essl.	Erdnussöl (ersatzweise Maiskeimöl) bis 17% mehr
100	Gramm	Zwiebel (würfelig Geschnitten)
2	Essl.	Tomatenmark bis 1/2 mehr
1/2	Ltr.	Gemüsefond
4	Essl.	Preiselbeeren
125	ml	Rotwein
2		Lorbeerblätter bis 1/2 mehr
1	Bund	Thymian
10		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
1		Orange
1/2		Zitrone (in Scheiben Geschnitten)
1	Essl.	Mehl bis doppelte Menge
125	ml	Rotwein

Birnenhälften.

Zubereitung

Den ausgelösten Rehschlegel innen und außen mit Salz, Pfeffer einreiben. Die Hälfte des Wurzelwerks und des Specks in Stifte schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Fleisch mit Küchengarn in Form binden und mit Senf einreiben. In einer Bratenpfanne Öl erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten und wieder herausnehmen. Das verbliebene Wurzelwerk, Speck und Zwiebel würfelig schneiden, im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Gemüsefond ablöschen. Rehschlegel, Preiselbeeren, Rotwein, Gewürze, halbierte Orange und die Zitronenhälfte zugeben. Fleisch im Rohr bei 200 °C etwa 1 ½ Stunden dünsten.

Das weich gegarte Fleisch herausnehmen, Küchengarn entfernen und warm stellen. Wurzelwerk abseihen (kann als Beilage gegessen werden). Rotwein und Mehl verrühren, die Sauce damit binden. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen.

Gedünsteten Rehschlegel in Scheiben schneiden, mit dem Wurzelgemüse anrichten. Dazu passen Serviettenknödel und mit Preiselbeeren gefüllte

Gedünsteter Rehschlögel mit Grießbutternudeln und Preiselbeeren

Zutaten

<hr/>			Zubereitung
		REHSCHLÖGEL	
1 1/4	kg	Rehschlögel	<p>Rehschlögel salzen, pfeffern, scharf anbraten, würfelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln mitrösten, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen mit Wildfond aufgießen, Gewürze und Preiselbeeren begeben und dünsten.</p> <p>Rahm, Rotwein, Mehl und Senf verrühren und damit nach dem Weichwerden des Fleisches die Sauce binden und passieren, abschließend mit Obers verfeinern, abschmecken und mit Preiselbeeren und Griessnudeln servieren.</p> <p>Für die Griessnudeln: Grieß in Butterschmalz goldgelb rösten, dabei immer wieder etwas Wasser hinzugießen bis der Grieß weich ist. Nudeln in reichlich wallendem, gesalzenem Wasser kochen, abfrischen, abseihen, zum Grieß geben und durchschwenken.</p>
60	Gramm	Speck	
170	Gramm	Wurzelgemüse	
60	Gramm	Zwiebeln	
40	Gramm	Öl	
		Salz	
		Pfeffer	
		Thymian	
1	Essl.	Senf	
		Wacholderbeeren	
1	Essl.	Preiselbeeren	
300	ml	Rotwein	
1	Essl.	Mehl	
200	ml	Rahm	
1	Ltr.	Wildfond	
100	ml	Obers	
		GRIESSNUDELN	
80	Gramm	Grieß	
230	Gramm	Bandnudeln	
		Salz	
30	Gramm	Butterschmalz	

Gefüllte Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule
550	Gramm	Gehacktes vom Schwein
180	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
150	Gramm	Milder Frühstücksspeck
2		Eier
2		Zwiebeln
20		Mit Paprika gefüllte Oliven
2	Essl.	Getrocknete Steinpilze
1	Glas	Rotwein
1	Bund	Petersilie
		Majoran
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Butter

Zubereitung

Die Steinpilze mit dem Rotwein einweichen, den Räucherspeck in Würfel schneiden und die Zwiebeln und die Petersilie hacken. Die Zwiebeln, die Eier, die Petersilie und den Speck zu dem Gehackten geben, mit Salz, Pfeffer und reichlich Majoran würzen, gut vermengen und die Oliven daruntermischen. Den Rest des Beckenknochens sowie das Unterschenkelbein von der Keule abtrennen. Das Oberschenkelbein auslösen, ohne einen Schnitt von außen zu machen. Der Knochen wird von beiden Seiten nach innen freigeschnitten und herausgezogen. Der dadurch entstandene Hohlraum wird anschließend mit dem Messer leicht vergrößert. Die Innenhaut der Keule sollte man nicht entfernen, da sie sonst auseinanderfällt. Die entbeinte Keule innen salzen, mit der Farce füllen und in einen Bräter mit 40 cl Wasser, den Steinpilzen und dem Rotwein geben. Mit zerlassener Butter übergießen, salzen und pfeffern. Mit dem Frühstücksspeck belegen und etwa zwei Stunden im Ofen braten. Mehrmals übergießen und für die letzte halbe Stunde den Speck entfernen. Dazu Lauchgemüse mit dem Bratenspeck, Salzkartoffeln und einen kräftigen Spätburgunder reichen.

Gefüllte Rehkeule mit Hagebuttensauce

Zutaten

- ====FÜR DIE
FÜLLUNG====
- 125 Gramm Rehfleisch ohne Sehnen
 - 50 Gramm Schieres Kalbfleisch
 - 25 Gramm Schweinefleisch
 - 20 ml Doppelwacholder
 - 20 Gramm Gekochter Schinken (ohne Fett)
 - 8 Essl. Schlagsahne
 - 20 Gramm Pinienkerne
 - 20 Gramm Pistazienkerne
 - 8 Wacholderbeeren
 - 1 Stück Muskatblüte
 - Salz
 - 1 klein. Rehkeule (1,5 kg ohne Knochen, den Knochen -- zerhackt mitgeben lassen)
 - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 groß. Schweinenetz oder 2 kleine,
 - 2 Essl. Pflanzenöl
 - 500 Gramm Rehknochen
 - 20 Gramm Sellerieknolle
 - 20 Gramm Möhre
 - 1 klein. Zwiebel
 - 1/2 Ltr. Trockener Rotwein
 - 1 Teel. Tomatenmark
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Gewürznelken
 - 1/4 Ltr. Schlagsahne
 - 250 Gramm Creme fraiche
 - 100 Gramm Hagebuttenmus (ersatzweise Hagebuttenmark)

Zubereitung

Am Vortag Reh-, Kalb- und Schweinefleisch kleinschneiden, mit Doppelwacholder übergießen. Über Nacht zugedeckt durchziehen lassen. Zweimal durch den Fleischwolf drehen (mittlere Scheibe). Schinken fein würfeln, mit der Sahne schnell unter die Farce rühren. Pinien- und Pistazienkerne zugeben. 3 gehackte Wacholderbeeren mit Muskatblüte im Mörser zerreiben. Zur Farce geben und mit Salz herzhaft abschmecken. Ausgelöste, aber nicht zerschnittene Keule mit Pfeffer einreiben, sehr fest mit der Farce füllen. Keule mehrmals ins gewaschene Schweinenetz wickeln, so daß sie rundherum bedeckt ist. Öl in einem Bräter erhitzen, Keule darin anbraten, herausnehmen. Zerkleinerte Knochen im Fett kräftig bräunen. Keule darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas 5-6) in 35-45 Minuten offen garen. zwischendurch ab und zu wenig Wasser (max. 100 ccm) angießen. Inzwischen Gemüse putzen, fein würfeln. Keule nach dem Garen in Alufolie warmhalten. Etwas Rotwein in den Bratensatz gießen, Röststoffe lösen. Gemüse, Tomatenmark, Lorbeer, Nelken und Wacholder zugeben. bei starker Hitze unter rühren anrösten. Wenig Rotwein zugießen, einkochen. Wiederholen, bis der Rotwein verbraucht ist. Sahne mit Creme fraiche verrühren, nach und nach zugeben. Die Sauce jedesmal wieder reduzieren, bis sie dunkelbraun ist. Durch ein Sieb gießen, mit Hagebuttenmus, Salz und Pfeffer abschmecken. Rehkeule in Scheiben mit Sauce servieren.

Gefüllter Rehschlegel

Zutaten

1		Rehschlegel (möglichst von Kitz oder Schmalgeiß)
1	Stau	Mangold (oder etwas Blattspinat)
100	Gramm	Magerer Speck
250	Gramm	Weicher Schafskäse
100	Gramm	Hirseflocken
125	ml	Obers
10		Maroni
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
8		Oliven
10		Kapern
2-3	Essl.	Frische gehackte Kräuter (z. B. Rosmarin, Basilikum, Petersilie Oder Estragon) ca.
	Etwas	Getrocknete und zermahlene Pilze
		Butter
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Oregano
2	Essl.	Orangenmarmelade
2	Essl.	Cognac

FÜR DIE GNOCCHI

250	Gramm	Gnocchi (Fertigprodukt)
1		Zwiebel
65	ml	Weißwein
	Etwas	Suppe
		Salz, Pfeffer
		Safran
		Muskatnuss

		Basilikum
4	Essl.	Butter
100	Gramm	Parmesan
1	Schuss	Obers
1	Scheibe	Speck (würfelig Geschnitten)
1	Handvoll	Kürbiskerne

Zubereitung

Den Schlegel vom Hüft- und Oberschenkelknochen befreien, den Unterschenkelknochen nicht auslösen. Rehschlegel innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Außen mit weicher Butter, Orangenmarmelade und Oregano einreiben.

Für die Füllung: Speck, Knoblauch und Zwiebel fein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl erhitzen, Speck, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. In Folge den in Streifen geschnittenen Mangold ebenfalls mitschwitzen. In einer Schüssel den weichen Schafskäse zerbröckeln, zerkleinerte Maroni, Oliven, Kapern, gehackte Kräuter, Pilzpulver, Obers und Hirseflocken vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Die Mangold-Speck-Mischung zugeben und alles gut verkneten.

Die Masse in die Hohlraum des vorbereiteten Rehschlegels einfüllen und diesen mit Rouladennadeln verschließen. Schlegel in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Rohr anfangs bei 180 Grad C garen. Mit dem Bratenthermometer kontrollieren, dass der Schlegel möglichst exakt bei 80 Grad C gart. Nach etwa 3 Std. die Folie öffnen, Schlegel mit Butter und Cognac bepinseln. Damit der Schlegel Farbe nimmt, diesen nun offen bei erhöhter Temperatur garen. Nach etwa 4 Std. Gesamtbratzeit den Schlegel herausnehmen und noch, in Alufolie verpackt, etwas rasten lassen. Rouladennadeln entfernen, Schlegel aufschneiden und auf Tellern anrichten.

Dazu passen Gnocchi: In einer Pfanne 2 EL Butter aufschäumen, fein geschnittene Zwiebel glasig andünsten. Gekochte Gnocchi kurz anschwitzen, mit Weißwein und Suppe aufgießen, kurz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Safran, Muskatnuss und Basilikum würzen. Mit Obers, etwas kalter Butter und geriebenem Parmesan vollenden. Mit in Speck gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Gefülltes Rehschnitzel

Zutaten

- 5 Wacholderbeeren
- 20 ml Gin
- 1/2 Teel. Meersalz
- 1 Essl. Weißbrot, gerieben
- 4 klein. Rehschnitzel
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 5 Blätter Salbei, fein
 Geschnitten
- 1 Prise Piment, geschrotet
 Salz, Pfeffer
 Butter, Olivenöl

Zubereitung

Für die Wacholderbutter 3 EL Butter mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wacholderbeeren im Mörser gut zerdrücken und mit Gin, Meersalz, geriebenem Weißbrot und etwas gemahlenem Pfeffer unter die Butter mischen.

Die Rehschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren.

Die Schalotten anschwitzen, Salbeiblätter und Piment untermischen. Diese Mischung auf die Schnitzel geben. Jedes Schnitzel zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schnitzel außen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Mit der Wacholderbutter bestreichen und im 180 Grad (Umluft) heißen Ofen noch ca. 5 Minuten garen.

Geschmorte Rehkeule

Zutaten

1	Bund	Suppengrün
3		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
100	Gramm	Durchwachsener Speck
1/2	Bund	Thymian
2		Rosmarinzweig
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner (zerstoßen)
150	ml	Öl
1		Rehkeule (2,5-3 kg)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
500	Gramm	Wildknochen
2	Essl.	Tomatenmark
1	Ltr.	Rotwein
1/2	Teel.	Mehl
1	Teel.	Butter

Zubereitung

1. Suppengrün putzen, würfeln. Zwiebeln pellen und achteln. Knoblauch pellen und Speck würfeln. Alles in einer Schüssel mit Rosmarien, Wacholderbeeren, Thymian und Pfeffer mischen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Öl in einem Topf erhitzen.
3. Die Keule salzen und pfeffern. Keule in eine Saftpfanne setzen, Gemüse-Gewürz-Mischung zusammen mit den Knochen darum verteilen und 30 Minuten braten.
4. Saftpfanne aus dem Ofen nehmen, Knochen und Gemüse in einen Topf umfüllen. Die Keule bei 160 Grad weitere 2 Stunden garen.
5. Das Tomatenmark zu dem Gemüse und Knochen geben, nach und nach mit Rotwein auffüllen. einkochen lassen, 2 1/2 l Wasser dazugießen und 2 Stunden kochen lassen.
6. Nach 2 Stunden den Ofen ausschalten, spaltweit öffnen und die Keule ruhen lassen.
7. Den Saucenfond durch ein Haarsieb in einen flachen Topf gießen und weiter einkochen. Wenn nötig, abschäumen.
8. Sauce auf etwa die Hälfte einkochen lassen, Mehl und Butter verkneten, unter die kochende Sauce ziehen und 3 Minuten mit kochen. Sauce getrennt zu Fleisch servieren.

Geschmorte Rehkeule mit Herbstgemüse

Zutaten

FLEISCH	
1	Rehkeule (2 kg)
700 Gramm	Schmorgemüse (Möhren Zwiebeln Sellerie) Salz und Pfeffer aus der Mühle
3	Essl. Öl
30 Gramm	Butter
5	Stiele Thymian
2	Knoblauchzehen (gepellt)
1	Teel. Tomatenmark
400	ml Trockener Rotwein
4	Wacholderbeeren (angedrückt)
3	Lorbeerblätter
600	ml Wildfond
1	Teel. Speisestärke

GEMÜSE	
150 Gramm	Kleine runde Schalotten
250 Gramm	Kleine ausgesuchte Steinpilze
1	Kürbis (1,2 kg z. B. Hokkaido)
200 Gramm	Blaue Weintrauben
200 Gramm	Grüne Weintrauben
20 Gramm	Frischer Ingwer
2	Säuerliche Äpfel (à 150 g)
2	Essl. Zitronensaft
5	Essl. Öl
30 Gramm	Butter
20 Gramm	Zucker
3	Stiele Thymian

100 ml Weißwein
50 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40 Gramm Walnusskerne
3 Essl. Grob gehackte glatte
Petersilie

Zubereitung

1. Die Rehkeule entbeinen und in 6 möglichst gleich große Stücke schneiden. Haut, Fett und Sehnen sorgfältig entfernen. Das Gemüse putzen, schälen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Öl und Butter in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin mit dem Thymian rundum anbraten. Beides danach herausnehmen.
2. Gemüsewürfel und Knoblauch in den Bräter geben und in 10 Minuten goldbraun braten. Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeer hinzufügen. Den Rotwein vollständig einkochen lassen. Rehfleisch und Thymian zurück in den Bräter geben, mit 400 ml Wildfond auffüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 45-50 Minuten schmoren, dabei nach und nach den restlichen Fond dazugießen (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert).
3. Inzwischen die Schalotten 5 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann pellen. Die Steinpilze sorgfältig putzen, halbieren. Kürbis in 8 Spalten schneiden, entkernen und schälen. Spalten quer halbieren. Trauben waschen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel achteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln.
4. In einem zweiten Bräter 2 El Öl und die Butter erhitzen. Schalotten, Kürbis und Ingwer darin ohne Farbe andünsten. Mit Zucker bestreuen, Thymian dazugeben, mit Weißwein, Orangensaft und 50 ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gemüse 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.
5. Den Bräter mit dem Fleisch aus dem Ofen nehmen, das Fleisch-in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und auf 400 ml einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht binden. Fleisch in die Sauce legen und warm halten.
6. Trauben, Äpfel und Walnüsse nach 30 Minuten zum Gemüse geben und weitere 10 Minuten garen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin in 3-4 Minuten bei starker Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Petersilie bestreuen. Pilze, Gemüse und Fleisch auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Geschmorter Rehschlägel in Wurzelsauce

Zutaten

- 1 Rehschlägel (2-3 kg)
- 1 Zweig Thymian
- Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ltr. Rotwein
- 1/2 Ltr. Wildfond
- 1 Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1/2 Ltr. Sahne
- 2 Essl. Preiselbeeren bis 1/2 mehr
- Öl und Butter zum Braten
- 8 Altbackene Semmeln
- 3 Eier
- 1/4 Ltr. Milch
- Muskat
- 2 Essl. Sauerrahm

Zubereitung

Den Rehschlägel vom Knochen befreien, mit Salz, Pfeffer würzen den Thymianzweig an die Stelle des Knochens legen gehackte Wacholderbeeren über das Fleisch streuen alles in einem Topf in heißem Öl rundum anbraten das Fleisch herausnehmen, das geschnittene Wurzelwerk in den Topf geben und solange rösten, bis das Gemüse leicht braun ist mit Rotwein ablöschen mit Wildfond auffüllen nach dem Aufkochen das Rehfleisch in den Topf zurückgeben und ca. 1 1/2 Stunden bei 180° C im Ofen schmoren lassen. Den Rehschlägel aus der Soße herausnehmen in Folie einpacken. Die Soße mit Sahne auffüllen und bis zu 1/3 einreduzieren lassen mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Passiermaschine passieren. Kleiner Tipp: Orangenzesten (dünne Streifen der Orangenschale) und Grand Manier zum Verfeinern begeben. Die Semmeln in grobe Würfel schneiden (9 Teile) mit lauwarmer Milch erweichen die verrührten Eier begeben mit Salz und Muskat abschmecken 2 el Sauerrahm unterrühren, die Masse in eine Serviette einschlagen zu einer runden Rolle formen und ca. 40 Minuten in Salzwasser kochen.

Geschnetzeltes vom Reh mit Blätterteighalbmonden

Zutaten

- 500 Gramm Magere Fleischstücke
von Keule, Schulter oder
Rücken in Scheiben
geschnitten
- 100 Gramm Zwiebeln klein
geschnitten
- 80 Gramm Fett
Frische
Kräuter(Majoran
Thymian)
Pfeffer
Salz
Rotwein
Wildfond
Orangensaft
Cayennepfeffer
Blätterteig
Preiselbeeren

Zubereitung

Varianten: Hirsch, Gams, Wildschwein.

Zwiebeln glasig vorrösten, geschnittenes Fleisch zugeben und rasch rösten (nie zu stark durch). Aus dem Bratfett nehmen und warmstellen. Bratrückstand nur aufgießen, abschmecken, einkochen lassen (eventuell mit verknetetem Buttermehl abschließend binden). Vom fertigen Blätterteig halbe Monde ausstechen und backen. Preiselbeeren als Beilage.

Gespickte Rehkeule

Zutaten

2	kg	Rehkeule ohne Knochen
200	Gramm	Fetter Speck
		Salz
		Pfeffer
		Thymian getrocknet
4	Essl.	Öl
1/2	Ltr.	Wildfond
2		Schalotten
60	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Wacholderbeeren zerdrückt
1	Pack.	Crème fraîche
1	Essl.	Dunkler Saucenbinder
		Gin nach Geschmack

Zubereitung

Speck in kurze, dünne Stifte schneiden. In der Rehkeule mit einem spitzen Messer rundum kleine, tiefe Einschnitte vornehmen und den Speck hineinstecken. (TK-Keulen gibt es schon fertig gespickt)

Keule mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben und in heißem Öl anbraten. Wildfond angießen und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten garen. Hin und wieder mit Bratenflüssigkeit begießen.

Keule herausnehmen, warm stellen. Bratenfett abgießen, im Bratensatz Butter schmelzen lassen, darin die Zwiebeln anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz loskochen. Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas einkochen lassen.

Alles durch ein Sieb passieren, mit Saucenbinder andicken und Crème fraîche einrühren, mit Gin abschmecken.

Harzgeroder Marinierte Rehsteaks

Zutaten

750 Gramm Rehkeule ohne Knochen
100 Gramm Margarine
2 Essl. Öl
2 Essl. Zitronensaft
40 ml Nordhäuser Doppelkorn
Glutal (Natriumglutamat)
Salz
Pfefferkörner zerstoßen
10 Wacholderbeeren zerdrückt
1 Schuss Rosmarin
=====FÜR DIE
SAUCE=====

1/4 Ltr. Saure Sahne
1 Essl. Mehl
1 Zwiebel feinst gehackt
Salz
Pfeffer
Speisewürze

Zubereitung

Das Fleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die rohen Steaks aus den einzelnen Keulenteilen (Oberschale, Nuss usw.) nur leicht klopfen, mit Öl bepinseln, von beiden Seiten mit Glutal, wenig Salz, reichlich zerstoßenen Pfefferkörnern, zerdrückten Wacholderbeeren und einer Spur Rosmarin würzen, in eine Keramik- oder Steingutschüssel schichten, mit dem Korn und dem Zitronensaft übergießen und zugedeckt an einem kühlen Ort, am besten über Nacht, marinieren lassen. Aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, in zerlassener, schäumender Margarine von beiden Seiten braun und saftig braten, dabei leicht mit Salz und Pfeffer überstreuen, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Marinade an den Bratensatz gießen, kurz aufkochen lassen. Das Mehl in die Saure Sahne quirlen, die fein geriebene Zwiebel dazugeben, das Ganze in die Sauce geben, binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Kartoffelbrei und Jägerbohnen reichen.

Jägerkoteletts (Jägerschnitzel)

Zutaten

- 4 Rehkoteletts oder
Rehschnitzel bis
Doppelte
Menge
- 1 Salz ca.
- 1/2 Weißer Pfeffer, gemahlen
- 100 Butter 200 g frische Pilze,
Blättrig geschnitten
(ersatzweise Pilze aus der
Dose)
- 125 ml Süße oder saure Sahne

Zubereitung

Jägerkoteletts (Jägerschnitzel) nennt man Rehkoteletts (Rehschnitzel), die wie im vorherigen Rezept nur rasch gebraten, aber mit Pilzen und Sahne verfeinert werden. Die Koteletts in der heißen Butter von beiden Seiten rasch braun braten und sie dann auf eine gut heiße Platte legen bzw. warm halten. In die Bratbutter geben Sie zuerst die Pilze und lassen sie zugedeckt 1 bis 2 Minuten durchdämpfen. Danach geben Sie die Sahne dazu, rühren alles gut um und servieren die Koteletts mit dieser Sauce übergossen. Als Beilage reichen Sie breite Nudeln oder Spätzle sowie in Wein gedünstete Äpfel, gefüllt mit Preiselbeeren.

Kaltes Wildfleisch Sauer

Zutaten

1 1/2	kg	Reh- oder Hirschkeule
2		Zwiebeln
3		Karotten mittelgroße
1/2	Knolle	Sellerie Petersilie
125	ml	Rindsuppe
1	Schuss	Rotwein
50	Gramm	Butter Salz Pfeffer Majoran Thymian Marinade: Himbeeressig Salz Zucker

GARNITUR

		Rosa Pfefferkörner
2		Eier
1		Grüne Paprika Schnittlauch Zwiebel Kürbiskernöl

(tropfenweise) Kürbiskernöl darüber.

Zubereitung

Zwiebeln, Karotten und die Sellerieknolle kleinwürfelig schneiden und mit etwas Petersilie in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Das Wutzelwerk dient als Unterlage für das Fleisch, das man mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzt und dann darauflegt. Jetzt fügt man die Rindsuppe und einen Schuss Rotwein hinzu. Zugedeckt bei 175 Grad dreieinhalb bis vier Stunden lang im Backrohr braten. Anschließend nimmt man das Fleisch aus der Pfanne, lässt es abkühlen, löst eventuell vorhandene Knochen aus und schneidet es quer zur Faser feinblättrig auf.

Anrichten und mit geschnittenem grünem Paprika, feingehackten Zwiebeln, hartgekochten Eiern, Schnittlauch und rosa Pfefferkörnern garnieren.

Aus Himbeeressig, Salz, Zucker und Wasser eine Marinade zubereiten, über das Fleisch träufeln. Kurz vor dem Servieren gibt man je nach Geschmack

Marinierte Rehkeule

Zutaten

1	kg	Ausgelöste Rehkeule
		Salz
		Pfeffer
		Öl zum Braten
3		Zwiebeln
1	Essl.	Honig
2	Essl.	Tomatenmark
		Für die Marinade:
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1/4	Ltr.	Roter Portwein
5	Stücke	Sternanis
1		Zimtrinde
2	Essl.	Rosmarin
2	Essl.	Honig
3		Lorbeerblätter
2	Zweige	Thymian
2	Bund	Suppengemüse (würfelig Geschnitten)
10		Pfefferkörner
5	Zehen	Knoblauch
		Mehl
		Kalte Butter zum Binden der Sauce

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf ein Mal aufkochen lassen. Die Rehkeule in ein tiefes Geschirr legen und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Rehkeule aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Küchengarn zusammenbinden mit Salz, Pfeffer würzen. In einer Bratenpfanne Öl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die in 1 cm große Würfeln geschnittenen Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Marinade abseihen, Suppengemüse und Gewürze ebenfalls mitrösten. Tomatenmark begeben und unter ständigem Rühren anrösten. Mit etwas Marinade aufgießen, das Fleisch wieder in die Pfanne legen und in das auf 190° C vorgeheizte Backrohr schieben. Nach und nach die gesamte Marinade zugießen und etwa 1 Std. lang dünsten. Während der letzten 10 Minuten der Garzeit das Fleisch mit

Honig bepinseln. Fleisch herausnehmen und in Alufolie eingewickelt rasten lassen. Bratenfond abseihen, dabei Sternanis und Zimtrinde als Garnitur zurückbehalten. Bratenfond mit Mehl oder etwas kalter Butter binden.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit Sternanis und Zimtrinde garnieren. Dazu passen Kohlrabigemüse und Nockerln. Nährwert pro Person: 890 kcal Dazu passen Kohlrabigemüse und Nockerln

Reh- oder Hirschschlegel einfach gebraten

Zutaten

- 1 Rehkeule oder Hirschkeule
 - Salz
 - Speck
 - Butter
 - Kokosfett Ceres
- 1 klein. Zwiebel
 - Kalbsknochenbrühe oder
 - Gallerte

Zubereitung

Eine Reh- oder Hirschkeule wird ausgebeint, abgehäutet, mit Salz eingerieben, zu Braten geformt, der Größe der Fleischgläser entsprechend fest gerollt, gebunden und recht reichlich und zierlich gespickt. Dann gibt man das Fleisch in die Bratpfanne, gibt reichlich Butter und Ceres sowie eine kleine Zwiebel und den klein gehackten Schlegelknochen dazu und brät es bei sehr fleißigem Begießen, indem man ab und zu etwas kräftige Kalbsknochenbrühe oder etwas aufgelöste Gallerte zugießt, bis es gar, aber nicht zu weich ist. In Sturzgläser gedrückt, mit der Bratenjus übergossen, wird der Reh- oder Hirschbraten noch 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Beim Gebrauch kocht man die Bratensauce mit etwas sauerem Schmetten und Stärke auf und färbt diese, um die gewünschte goldbraune Farbe zu erlangen, mit Fleischextrakt oder gebranntem Zucker

Reh-Gulasch

Zutaten

- 1 kg Rehfleisch aus der Keule
- 1 groß. Zwiebel
- Salz
- 1 Prise Paprikapulver
- 120 Gramm Butter bis 1/4 mehr
- Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

1 kg Rehfleisch vom Schlegel wird in größere Würfel geschnitten und auf einer großen geriebenen Zwiebel, etwas Salz und 1 Messerspitze Paprika und 120 bis 150 g Butter gut angebräunt. Dann gießt man kräftige Kalbsknochenbrühe darüber und dünstet es fast weich. In Gläser gefüllt, sterilisiert man noch 50 Minuten bei 100 Grad.

Reh-Nüsschen in Kartoffelteig

Zutaten

4	Reh-Nüsschen oder andere Stücke aus der Keule (je 150-180g),
2 Zweige	Thymian,
1 Zweig	Rosmarin,
1	Gemüsezwiebel,
50 ml	Öl,
150 ml	Rotwein,
250 ml	Sahne,
	Salz,
	Pfeffer,
1	Gewürznelke,
2	Gestoßene Pimentkörner,
1	Lorbeerblatt

FÜR DEN TEIG

250 Gramm	Pellkartoffeln,
40 Gramm	Hefe,
125 ml	Lauwarmes Wasser,
125 Gramm	Mehl,
1 Teel.	Salz,
1	Eigelb

Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und kalt stellen. Das Fleisch in einem Bräter mit dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Zwiebel grob würfeln und in dem Bräter glasig dünsten. Thymian, Rosmarin und die restlichen Gewürze dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und das Ganze im auf ca. 170 Grad vorgeheizten Backofen garen (eventl. zwischendurch etwas Wasser zugießen). Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen und auskühlen lassen. Den Fond durchsieben, leicht einkochen lassen und mit der Sahne verfeinern. Der Teigmantel: Die Hefe mit dem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden. Mit Salz bestreuen, die angerührte Hefe dazugeben und zu einem Vorteig vermengen. Mit einem

Tuch abdecken und gehen lassen (ca. 15 bis 20 Minuten). Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und unter den Vorteig kneten. Ca. 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen. Den Teig ausrollen, das Fleisch darin einpacken und 2 bis 3 kleine Löcher hineinstecken (da der Teig sonst reißt). Das Eigelb mit etwas Wasser anrühren und den Teig damit bestreichen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten backen.

Reh-Rillettes

Zutaten

30 Gramm Morcheln, getrocknet
500 ml Wasser, lauwarm
600 Gramm Rehfleisch (Schulter oder Keule)
300 Gramm Schweinenacken
Salz
Pfeffer
200 Gramm Zwiebeln
60 Gramm Schweineschmalz (I)
400 ml Wildfond
400 Gramm Schweineschmalz (II)
3 Lorbeerblätter
30 Gramm Lebkuchen (grob zerbröselt)
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Pimentpulver
1 Prise Anispulver
1 Zimtstange
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
1/2 Orange: Schale fein
Abgeschält
Schält
8 Wacholderbeeren
200 Gramm Grüner Speck
100 Gramm Apfelringe, getrocknet
190 Gramm Schweineschmalz (III)
====ZUM
GARNIEREN====
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter

Zubereitung

Morcheln im lauwarmen Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Danach die Morcheln gut ausdrücken, die Flüssigkeit dabei auffangen. Das Morchelwasser durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in ein Litermaß gießen. Die Morcheln unter fließendem Wasser waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Reh- und Schweinefleisch in

gulaschgroße Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Schmalz (I) in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten drin anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und kurz mitrösten. Mit 2/5 des Morchelwassers und 1/4 des Wildfonds ablöschen. Mit 1/3 der Lorbeerblätter, den grob zerbröselten Lebkuchen, Nelken-, Piment- und Anispulver und der Zimtstange würzen. Das Fleisch etwa 2 1/4 Stunden bei leicht geöffnetem Deckel schmoren. Dabei den Wildfond und das restliche Morchelwasser nach und nach dazugießen und wieder einkochen lassen, bis beide Flüssigkeiten aufgebraucht und fast vollständig eingekocht sind. In der Zwischenzeit Schmalz (II) in einem Topf zerlassen. Restliche Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Orangenschale und Wacholderbeeren dazugeben und bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Gewürze herausnehmen. Das Schmalz kalt stellen. Den grünen Speck in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze knusprig auslassen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Morcheln und getrocknete Apfelfringe in kleine Stückchen schneiden. Restliches Schweineschmalz (III) in einer Pfanne erhitzen, beides darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das geschmorte Fleisch vom Herd nehmen, Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen. Die Fleischstücke etwas abkühlen lassen, dann (ohne die Zwiebeln) in feine Stücke zupfen. Mit den verkochten Zwiebeln, dem restlichen Schmorfond, Morcheln, Äpfeln und dem ausgelassenen Schmalz vermischen. Das abgekühlte, dicklich gewordene Schmalz zu 2/3 untermischen, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. In Formen füllen, dabei leicht hineinpresse und bis zum Terrinenrand mit dem restliche Schmalz verschließen. Mit einigen Wacholderbeeren und Lorbeerblättern dekorativ garnieren.

Reh-Rouladen

Zutaten

- 1 Rehkeule
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 kg Schweinefleisch fett
- 1/4 kg Kalbfleisch
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Petersilie
- Trüffel eingelegt, oder
- Champignons oder
- Sardellen
- Butter
- Limonenschale
- 1 Zwiebel
- Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

Aus einer Rehkeule schneidet man schöne, fingerstarke Scheiben, welche man klopft und mit Salz und etwas Pfeffer bestreut. 1/4 kg fettes Schweinefleisch und Kalbfleisch wird 2- bis 3mal durch die Fleischmaschine getrieben. Dann gibt man ein ganzes Ei, etwas Salz, ein wenig geriebene Muskatnuss, etwas feingewiegte grüne Petersilie, einige eingelegte feingewiegte Trüffeln oder Champignons (hat man diese nicht, kann man auch 3 bis 4 Stück gut gereinigte, feingewiegte Sardellen nehmen), ein Stückchen Butter und ein wenig Limonenschale dazu, rührt alles recht gut untereinander, so dass eine gute glatte Farce entsteht. Mit dieser bestreicht man nun die Fleischscheiben fingerdick, rollt sie zusammen und bindet sie. Damit sich die Fülle nicht herausdrückt oder beim Braten nicht herauslaufen kann, näht man die Rouladen oben und unten zu. Dann gibt man etwas Butter in eine Kasserolle, legt die Rouladen nebeneinander hinein, lässt sie auf beiden Seiten schön braun braten, fügt etwas geriebene Zwiebel bei und dämpft die Rouladen, indem man etwas Kalbsknochenbrühe zugießt, langsam gar. Dann entfernt man vorsichtig die Fäden, füllt die Rouladen in die Gläser, übergießt sie mit der Sauce und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad. Beim Gebrauch erwärmt man die Rouladen im Glase, kocht die abgegossene Sauce mit Stärke oder etwas angerührtem Mehl sämig, gibt einige Löffel Rotwein dazu, gießt sie über die Rouladen und richtet an.

Rehbraten

Zutaten

- 800 Gramm Rehkeule ohne Knochen
Salz, Pfeffer
- 1 Teel. Zitronenschale
In dünnen Streifen
- 1 Teel. Wacholderbeeren, zerdrückt
- 500 ml Trockener Rotwein
- 50 Gramm Fetter Speck
In dünnen Streifen
- 6 Essl. Öl
- 100 Gramm Suppengemüse, gewürfelt
- 125 ml Wildfond
=====MEHLBUTTER=====
- 10 Gramm Mehl mit
- 20 Gramm Butter verknetet

Zubereitung

Gehäutete Rehkeule mit Zitronenschale, Wacholder und Wein zwei Tage marinieren. Zwischendurch wenden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocknen, salzen, mit Speckstreifen spicken, zusammenrollen und mit Küchengarn binden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch in Öl rundum anbraten, herausnehmen und beiseite legen. Das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen und darin die Gemüsewürfel kräftig anbraten. Mit einer Tasse Marinade ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Den Braten auf das Gemüse setzen, eine zweite Tasse Marinade und Wildfond zugießen. Zugedeckt eineinhalb Stunden im Ofen braten. Restliche Marinade zwischendurch zugießen, dabei die Röststoffe von der Bräterwand lösen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, Faden entfernen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Inzwischen den Schmorfond etwas einkochen lassen, Röststoffe dabei lösen, mit Mehlbutter binden. Sauce durch ein Sieb gießen, danach noch einmal aufkochen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Angesammelten Fleischsaft in die Sauce rühren. Rehbraten anrichten, mit etwas Sauce begießen.

Beilagen: In Speck gebratene Pilze und Thüringer Klöße.

Rehbraten mit Kastanienrotkraut

Zutaten

600 Gramm Rehschlegel
1/4 Ltr. Essig
1/4 Ltr. Wasser
1 Stange Lauch (kleinwürfelig
geschnitten)
1 Petersilienwurzel
(kleinwürfelig geschnitten)
2 Zwiebeln (klein gehackt)
2 Lorbeerblätter
1 Teel. Pfefferkörner
1 Teel. Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
Thymian
Wildgewürzmischung
250 Gramm Preiselbeeren
250 ml Rotwein ca.
2 Teel. Kartoffelmehl
5-6 Essl. Rotwein
Öl zum Braten

FÜR DAS ROTKRAUT

750 kg Gehobeltes Rotkraut
50 Gramm Fett
30 Gramm Zucker
2 Zwiebeln (fein gehackt)
1 groß. Apfel (geraspelt)
250 ml Rotwein
2 Essl. Kartoffelmehl
5-6 Essl. Rotwein
1 Schuss Essig
Salz
Kümmel
Für die Kastanien:
1 kg Kastanien
Butterschmalz
3 Essl. Zucker

Zubereitung

Rehschlegel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Fleisch darin rundum scharf anbraten. Fleisch danach herausnehmen.

In der Fleischpfanne Lauch, Petersilienwurzel und Zwiebel kurz anrösten, mit Essig ablöschen. Mit Wasser aufgießen, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Thymian dazu geben. Alles gemeinsam kurz aufkochen, danach abseihen. Die abgeseigte Flüssigkeit wieder in die Pfanne geben, etwas Wildgewürzmischung, Preiselbeeren und den Rotwein einrühren. Aufkochen und den Rehshlegel hineinlegen. Bei mittlerer Hitze etwa 90 Minuten garen.

Für das Rotkraut Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und den Zucker darin braun werden lassen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten und das Rotkraut, die geraspelten Äpfel, einen Schuss Essig, Rotwein, Salz und Kümmel einrühren. - Etwa 90 Minuten dünsten. Kurz vor dem Anrichten die Kartoffelmehl-Rotweinmischung (Wie beim Braten) einrühren und kurz aufkochen lassen.

Die Kastanien auf der flachen Seite einschneiden und 20 bis 25 Minuten bei 220 °C im Rohr braten. Schälen und ein wenig auskühlen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, den Zucker darin braun werden lassen und die Kastanien darin schwenken.

Den Braten herausnehmen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kartoffelmehl mit 5 bis 6 EL Rotwein verrühren und zum Binden in die Bratensauce einrühren. Kurz aufkochen und die Fleischscheiben wieder dazu geben, noch kurze Zeit ziehen lassen.

Rehbraten mit Kastanienrotkraut auf Tellern anrichten. Dazu passen Spätzle.

Dazu passen Spätzle

Rehbraten mit Sauce und Wickelklößen

Zutaten

- 1 kg Rehkeule
- 1/2
- ====FÜR DIE BEIZE====
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 3 Pimentkörner
- 2 Thymianzweige
- 1 Essl. Pfefferkörner
- 3/4 Ltr. Sächsischer Rotwein
- ====FÜR DEN
BRATEN====
- 100 Gramm Zwiebeln
- 100 Gramm Möhren
- 100 Gramm Sellerie
- 2 Tomaten
- 1 Scheibe Vollkorn- oder Malfabrot
- 1 Stück Zitronenschale
- 40 Gramm Butter
- 100 Gramm Süße Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 Gramm Durchwachsener Speck
- ====FÜR DIE
KLÖSSE=====
- 650 Gramm Kartoffeln gekocht
- 2 klein. Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Muskatnuss frisch
gerieben
- 150 Gramm Mehl
- 4 Essl. Milch heiß
- 2 Altbackene Brötchen
- 80 Gramm Butter
- 1 Ltr. Fleischbrühe

Zubereitung

Zuerst die silbrige Haut abziehen, die Sehnen mit einer Schere herausschneiden. Den Knochen vorsichtig klein hacken. Das Fleisch unter kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen, dann mit Küchengarn wie eine Roulade zusammenwickeln. Den Fleischbrocken in ein nicht zu großes Gefäß geben.

Beize: Das Suppengrün putzen, die Zwiebeln schneiden und beides mittelgrob hacken. Das Wurzelgemüse mit den Kräutern, den Gewürzen (die Wacholderbeeren vorher zerquetschen) und dem Rotwein auf das Fleisch geben, Folie drauf und in der kühlen Küche ruhen lassen. Öfters das Fleisch wenden! Die Kartoffeln für die Wickelklöße schon mal als Pellkartoffeln ansetzen, 20 min kochen und abgießen, anschließend ziehen wir ihnen die Haut über die Ohren und Augen und stellen sie beiseite.

Speck kleingeworfen und in einem großen Bratentopf ausgelassen. Die gehackten Knochen dazu und kurz und kräftig anbraten. Die Keule trockenlegen und mit einem Küchentuch trockentupfend, reiben sie rundum mit Salz und Pfeffer ein und heben sie behutsam zwischen Speck und Knochen. Von allen Seiten appetitlich anbraten.

Inzwischen die Beize durch ein Sieb gießen, Wurzelwerk und Kräuter wegwerfen und die Beize erwärmen. Nun die Zwiebel schälen, fein hacken, Möhren und Sellerie schälen und würfeln, die Tomaten achteln, das Brot zerkrümeln. All diese aromabringenden Sachen mit dem Stück Zitronenschale nach 30 min sachten Bratens ums Fleisch legen und unter Rühren kurz mitschmoren lassen. Nach und nach gießen wir von der warmen Beize (keine kalte um den Garprozess nicht zu unterbrechen!!) ums Fleisch. Deckel drauf und schoren lassen. Die Keule etwa alle 20 min wenden. Beize oder heißes Wasser nachgießen. Je nach Alter braucht das Reh 60 - 120 min, um mürb und zart zu sein.

Während des Bratens wickeln wir die Klöße, dazu die kalten Kartoffeln reiben, dazu beide Eier, Salz, Muskat, Mehl und heiße Milch geben und den Pamps mit den Händen gut durcharbeiten. Den Teig auf einem Küchentuch oder einer Klarsichtfolie ausbreiten und zu einem daumendicken Rechteck formen. (Zwischendurch immer wieder nach dem Braten sehen, wenden und begießen) Von den Brötchen die Rinde dünn abreiben, dann teils fein, teils grober in einen Suppenteller reiben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin leicht anbräunen. Die Brösel auf die Teigplatte aufstreichen und die Platte aufrollen. Die gewickelte Rolle ca. 15 min in den Kühlschrank legen. Danach schräg gleichmäßig breite Klöße schneiden, die in der heißen Fleischbrühe zwischen 10 - 15 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit müsste der Braten fertig sein, mit 2 Fleischgabeln aus der Pfanne heben und auf eine vorgewärmte Platte legen, Butter drauf zerlaufen lassen und das Ganze ab in den 100 Grad vorgeheizten Backofen. Den Fond durch ein Sieb gießen, mit der restlichen Beize aufgießen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen.

Entspricht die Saucenmenge unserer Vorstellung und der Geschmack unserem verwöhnten Gaumen die Sahne zufügen und das ganze etwas einkochen lassen.

Nun den Braten aus der Röhre nehmen, hübsch aufschneiden, etwas Sauce draufgeben (den Rest in eine Sauciere), die Wickelklöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte drapieren

Dazu als Gemüse eine große Schüssel mit Waldpilzen, nur kurz in Butter gebraten und mit Petersilie, Schnittlauch und Dill gewürzt.

Rehbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut

Zutaten

1 kg Rehbraten
3 Karotten
1 Sellerie
2 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
Öl
Bauchspeck
Rotwein
Salz Pfeffer
Wildgewürz
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Rahm (süß oder sauer)
QimiQ

FÜR DIE

1 Pack. Knödelbrot
3 Eier
Milch
Etwas Mehl
Lauch
Salz, Pfeffer
Sauberes Geschirrtuch

FÜR DAS ROTKRAUT

1/2 Kopf Rotkraut
1 Saurer Apfel
Preiselbeeren
Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN

4 Halbierte Kompottbirne
Preiselbeeren

Preiselbeeren
Geschlagenen Schlag
Orangenscheiben

Zubereitung

Rehbraten (ca. 1 - 1,5 kg) rundum mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. In einer Kasserolle Öl erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten. Grob geschnittene Zwiebel, Karotten, Sellerie und Petersiliewurzel in die Kasserolle geben, den Braten darauf legen. Etwas Rotwein zugießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazu legen. Im Rohr bei ca. 160 °C 1 Stunde garen. Nach 30 Minuten Bauchspeckscheiben über den Braten legen. Nach Bedarf noch etwas Rotwein dazu gießen.

Für die Serviettenknödel Knödelbrot mit 2-3 Eiern, lauwarmer Milch, wenig Mehl und geschnitten Lauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knödelmasse in ein sauberes Geschirrtuch wickeln, an den Enden mit Bindfaden zuschnüren. In einen Topf mit kochendem Wasser hängen und ca. 45 Minuten kochen.

Für das Rotkraut Rotkraut raspeln, in etwas Öl dünsten. Apfel in kleine Würfel schneiden und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 20 Minuten dünsten und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Den Braten rausnehmen. Etwas vom Wurzelgemüse auf die Seite geben, den Rest der Sauce mit einem Pürierstab zerkleinern. Das zerkleinerte Wurzelgemüse abschmecken, etwas Preiselbeeren dazu und mit etwas Rahm oder QimiQ (oder einer Kombination aus beidem) abrühren. Dann das nicht zerkleinerte Wurzelgemüse wieder unter die Sauce heben.

Sauce auf Tellern anrichten. Fleisch auf Saucenspiegel legen und etwas vom knusprigen Speck darüberlegen. Rotkraut auf zwei dünnen Orangenscheiben anrichten. Serviettenknödel auswickeln, zwei Scheiben abschneiden und dazulegen. Mit einer halben Kompottbirne, gefüllt mit Preiselbeeren und Schlaghaube dekorieren.

Getränk: Roter Traubensaft aus frischen Trauben, Ernte 2002, Weingut Urbanhof, frischgemachter Traubensaft

Rehbraten mit Viel Sauce und Wickelklößen

Zutaten

1 kg Rehkeule
1/2

FÜR DIE BEIZE

1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
3 Pimentkörner
2 Stängel Thymian
1 Essl. Pfefferkörner
3/4 Ltr. Sächsischer Rotwein

FÜR DEN BRATEN

100 Gramm Zwiebeln
100 Gramm Möhren
100 Gramm Sellerie
2 Tomaten
1 Scheibe Vollkorn- oder Malfabrot
1 Stück Schale einer unbehan-
Delten Zitrone
40 Gramm Butter
100 Gramm Süße Sahne
Salz und Pfeffer aus
Der Mühle
100 Gramm Durchwachsenen Speck

FÜR DIE KLÖSSE

650 Gramm Gekochte Kartoffeln
2 klein. Eier
1 Teel. Salz
1 Prise Frisch geriebene
Muskatnuss

150 Gramm Mehl
4 Essl. Heiße Milch
2 Altbackene Brötchen
80 Gramm Butter
1 Ltr. Gute Fleischbrühe
1/2

Zubereitung

So ne Rehkeule macht schon ein bisschen Arbeit! :) Zuerst die silbrige Haut abziehen, die Sehnen mit einer Schere herausschneiden. Den Knochen vorsichtig herauslösen und von starken Männerarmen kleinhacken lassen. Das Fleisch unter kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen, dann mit Küchengarn wie eine Roulade zusammenwickeln. Den Fleischbrocken in ein nicht zu großes Gefäß geben (sonst reicht die Beize nicht!).

Beize: Das Suppengrün putzen, die Zwiebeln schneiden und beides mittelgrob hacken. Das Wurzelgemüse mit den Kräutern, den Gewürzen (die Wacholderbeeren vorher zerquetschen) und dem Rotwein (Schloss Wackerbarth brut) auf das Fleisch geben, Folie drauf und in der kühlen Küche rühen lassen. Öfters das Fleisch wenden! Die Kartoffeln für die Wickelklöße schon mal als Pellkartoffeln ansetzen, 20 min kochen und abgießen, anschließend ziehen wir ihnen die Haut über die Ohren und Augen und stellen sie beiseite.

Mehr bleibt heute nicht zu tun, so dass man sich dem Reservefläschchen des Schloss Wackerbarth bruth 'August der Starke' widmen und dem süßen Nixtun widmen kann.
*)

Sonntag Früh: Kaffee kochen, Rehkeule drehen, Morgentoilette, zwei Neukirche r Zwiebacke knabbern und ran an den Speck! der muss nämlich kleingewürfelt werden und in einem großen Bratentopf ausgelassen werden. Die gehackten Knochen dazu und kurz und kräftig anbraten.

Die Keule trockenlegen und mit einem Küchentuch trockentupfen, reiben sie rundrum mit Salz und Pfeffer ein und heben sie behutsam zwischen Speck und Knochen. Von allen Seiten appetitlich anbraten.

Inzwischen die Beize durch ein Sieb gießen, Wurzelwerk und Kräuter wegwerfen und die Beize erwärmen. Nun die Zwiebel schälen, fein hacken, Möhren und Sellerie schälen und würfeln, die Tomaten achteln, das Brot zerkrümeln. All diese aromabringenden sachen mit dem Stück Zitronenschale nach 30 min sachten Bratens ums Fleisch legen und unter Rühren kurz mitschmoren lassen.

Nach und nach gießen wir von der warmen Beize (keine kalte um den Garprozess nicht zu unterbrechen!!) ums Fleisch. Deckel drauf und schoren lassen. Die Keule etwa alle 20 min wenden. Beize oder heißes Wasser nachgießen. Je nach Alter braucht das Reh 60 - 120 min, um mürb und zart zu sein.

Während des Bratens wickeln wir die Klöße, dazu die kalten Kartoffeln reiben, dazu

beide Eier, Salz, Muskat, erstmal ca. 150 g Mehl und 4 Esslöffel heiße Milch geben und den Pampas mit den Händen gut durcharbeiten. Den Teig auf einem Küchentuch oder einer Klarsichtfolie ausbreiten und zu einem daumendicken Rechteck formen. (Zwischendurch immer wieder nach dem Braten sehen, wenden und begießen) Von den Brötchen die Rinde dünn abreiben, dann teils fein, teils grober in einen Suppenteller reiben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin leicht anbräunen. Die Brösel auf die Teigplatte aufstreichen und die Platte aufrollen. Die gewickelte Rolle ca. 15 min in den Kühlschrank legen. Danach schräg gleichmäßig breite Klöße schneiden, die in der heißen Fleischbrühe zwischen 10 - 15 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit müsste der Braten fertig sein, mit 2 Fleischgabeln aus der Pfanne heben und auf eine vorgewärmte Platte legen, Butter drauf zerlaufen lassen und das Ganze ab in den 100 Grad vorgeheizten Backofen.

Den Fond durch ein Sieb gießen, mit der restlichen Beize aufgießen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen. Entspricht die Saucenmenge unserer Vorstellung und der Geschmack unserem verwöhnten Gaumen die Sahne zufügen und das ganze etwas einkochen lassen.

Nun den Braten aus der Röhre nehmen, hübsch aufschneiden, etwas Sauce draufgeben (den rest in eine Sauciere), die Wickelklöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte drapieren

Dazu als Gemüse eine große Schüssel mit Waldpilzen, nur kurz in Butter gebraten und mit Petersilie, Schnittlauch und Dill gewürzt.

Rehgeschnezeltes mit Herz und Leber

Zutaten

		=====FÜR DIE WILDSOSSE=====
300	Gramm	Rehknochen
300	Gramm	Röstgemüse zur Hälfte Zwiebeln und je ein -- Viertel Karotte und Sellerie
30	Gramm	Tomatenmark Speisestärke
60	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
3		Nelken Majoran
4		Wacholderbeeren Pfefferkörner
1	Essl.	Apfelgelee
40	ml	Sahne
		=====FÜR DAS REH=====
500	Gramm	Rehfleisch, aus der Keule
200	Gramm	Herz und Leber vom Reh Cognac
50	Gramm	Zwiebelwürfel
30	Gramm	Fett Rotwein
80	Gramm	Pfifferlinge
30	ml	Sahne Salz Pfeffer Paprikapulver
1/4	Ltr.	Wildsauce

Zubereitung

Wildsauce:

Die Knochen hacken und im Bräter mit Fett anrösten. Das in Würfel geschnittene Röstgemüse hinzugeben, weiter rösten bis das Gemüse Farbe annimmt. Rotwein und Tomatenmark mischen und über die Knochen und das Gemüse gießen. Reduzieren und rösten bis eine kastanienbraune Farbe entsteht. Mit Wasser oder grand jus auffüllen. Gewürze hinzugeben und 3 Std. kochen lassen. Hin und wieder auffüllen. Passieren und mit etwas Mondamin abdicken. Apfelgelee hinzufügen und abschmecken.

Geschnezeltes:

Entsehtes Rehkeulenfleisch in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Haut der Leber entfernen und mit dem Herz in Streifen schneiden. Fett in eine heiße Pfanne geben und stark erhitzen, die Rehstreifen, Herz und Leber hineingeben und scharf anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Erneut etwas Fett in die Pfanne geben, die Zwiebelwürfel angehen lassen, die Pfifferlinge hinzugeben und mit etwas Rotwein und Cognac ablöschen. Mit der Wildsauce auffüllen und mit Sahne

verfeinern. Das Rehfleisch und die Pfifferlinge hinzugeben, verrühren. Auf einem großen Kartoffelreibekuchen anrichten und mit Fingermöhrenchen, Pasternaken und Broccoli-Röschen umlegen.

Rehgeschnetzeltes mit Kartoffelgratin

Zutaten

		GESCHNETZELTES ----
750	Gramm	Rehfleisch (z.B. Keule oder Filet)
100	ml	Madeira (Likörwein)
500	Gramm	Pflaumen
100	Gramm	Marzipan
2	Essl.	Speiseöl
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
50	Gramm	Gehobelte Mandeln
200	ml	Milch, circa
125	Gramm	Creme Double
5		Wachholderbeeren
		KARTOFFELGRATIN ----
1	kg	Kartoffeln
		Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Creme fraiche
200	Gramm	Sahne
50	Gramm	Geriebener Parmesan

Zubereitung

GESCHNETZELTES: Rehfleisch vorbereiten, in feine Streifen schneiden und mit der Hälfte des Madeiras 1-2 Tage abgedeckt einlegen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden, Marzipan würfeln.

Fleisch sehr gut trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch anbraten, mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen, herausnehmen. Pflaumen, Mandeln und Marzipan im Bratenansatz andünsten. Mit restlichem Madeira ablöschen. Milch, Creme Double und Wachholderbeeren zugeben. Fleisch zufügen, alles kurz aufkochen lassen und evtl. mit Gewürzen nochmals abschmecken.

KARTOFFELGRATIN: Kartoffeln schälen, waschen, in sehr dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform legen. Restliche Zutaten verrühren, über die Kartoffeln gießen, backen.

Den Kartoffelgratin zusammen mit dem Geschnetzelten servieren. Strom. etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Backzeit.: etwa 50 Minuten

Rehgeschnetzeltes mit Pastinaken

Zutaten

600	Gramm	Pastinaken
1		Zwiebel, fein geschnitten
400	Gramm	Kartoffeln (mehlig kochend), Gewürfelt
1/4	Ltr.	Milch, ca.
300	Gramm	Oberschale vom Reh (ersatzweise Rehrücken)
1		Schalotte, in feine Ringe Geschnitten
40	ml	Wildfond oder Fleischbrühe
20	ml	Sahne
1-2	Essl.	Majoranblättchen Salz, Pfeffer Muskat Butter, Butterschmalz

Zubereitung

Pastinaken schälen, ein Viertel davon in feine Scheiben schneiden und beiseite stellen, den Rest grob würfeln.

Zwiebel in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, die grob gewürfelten Pastinaken und Kartoffeln zugeben. Mit Milch aufgießen, bis die Gemüsewürfel knapp bedeckt sind. Mit Salz würzen, 1 EL Butter zugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn die Gemüsewürfel weich sind, mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rasch von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der Pfanne die Schalotte und die fein geschnittenen Pastinaken anbraten, mit dem Fond ablöschen und köcheln lassen. Sahne, 1 EL Butter und Majoranblättchen zugeben. Die Sauce aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd ziehen. Das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken.

Das Geschnetzelte mit der Sauce anrichten und das Püree dazu reichen.

Rehgeschnitzeltes mit Trauben und Pilzen

Zutaten

1/2	kg	Rehfleisch (Schlegel, Filet)
1	klein.	Zwiebel
4	Essl.	Öl
1	Teel.	Butter
2	Essl.	Weinbrand
2	Essl.	Madeira
125	ml	Rotwein
250	ml	Schlagobers (Sahne)
		Salz
		Pfeffer
		Gemahlener Wacholder
		Zum Garnieren:
100	Gramm	Shii-Take Pilze
100	Gramm	Trauben
200	Gramm	Champignons
150	Gramm	Stangensellerie
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Trauben halbieren und entkernen. Schwammerln putzen und in Scheiben schneiden. Dem Sellerie die Fäden ziehen, in dickere Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Fleisch in Längsstreifen schneiden, von den Streifen ½ cm breite Scheiben schneiden. Backrohr auf 50° C vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer großen Pfanne in heißem Öl beidseitig rasch anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratenrückstand Butter aufschäumen und die Zwiebel darin anschwitzen. Madeira, Weinbrand und Wein zugießen und ziemlich stark einkochen lassen. Obers (Sahne) zugießen und mit Salz, Pfeffer und gemahlenden Wacholder würzen. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschlagen, durch ein Sieb gießen und nochmals aufkochen. Fleisch zugeben und 1 Minute darin ziehen lassen. In zweiter Pfanne Butter aufschäumen, Pilze darin anschwitzen, die Trauben zugeben und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geschnitzeltes mit der Garnitur anrichten und z. B. mit Krokette servieren. (ca. 540 kcal).

Rehulasch in Wacholderrahm mit Macadamianuss-Knöpfli

Zutaten

800	Gramm	Rehkeule ohne Knochen und Sehnen
1/2		Sellerieknolle
2		Rote Zwiebeln Ohne Schale, in grobe Würfel geschnitten
1/4		Lauchstange
1		Karotte
2	Zweige	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
5		Wacholderbeeren zerdrückt
10		Pfefferkörner
700	ml	Rotwein
30	Gramm	Butterschmalz
3	Essl.	Johannisbeergelee
3	Essl.	Sojasauce Salz, Pfeffer
1/2	Ltr.	Wildfond
12		Wacholderbeeren
200	ml	Sahne
3	Essl.	Preiselbeeren
3	Essl.	Geschlagene Sahne
1	Essl.	Petersilie grob gehackt

Zubereitung

Das Rehfleisch in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel mit Deckel geben. Das geschälte und gewürfelte Gemüse, die Gewürze und den Rotwein dazugeben. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und das Fleisch darin am besten über Nacht marinieren. Auf einem Sieb abschütten und das Fleisch trockentupfen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin gleichmäßig braun anbraten. Johannisbeergelee und Sojasauce zugeben. Das eingelegte Gemüse mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter aus der Marinade zufügen und mit dem Rotweinfond aufgießen. 1/2 l Wildfond zugießen und das Ganze im offenen Topf langsam kochen. Wenn das Fleisch gar ist, aus der Sauce nehmen und in einen separaten Topf geben. Die Flüssigkeit mit dem Gemüse durch ein feines Sieb passieren und nochmals etwas einkochen lassen.

Die Wacholderbeeren mahlen und in der heißen Pfanne rösten. Mit der Sahne auffüllen, etwa um die Hälfte einkochen lassen, abseihen und zu der passierten Sauce geben. Das Fleisch in die Sauce geben und noch leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Preiselbeeren, geschlagene Sahne und Petersilie unterheben.

Rehkeule in Portwein mit Speckbirnen

Zutaten

1		Rehkeule (ca.2-3 kg)
5		Wachholderbeeren
1	Prise	Nelken gemahlen
		Salz
		Pfeffer a.d.Mühle
50	Gramm	Butterschmalz
2	groß.	Petersilienwurzel
5		Lorbeerblätter
2	klein.	Zweige Rosmarin
1/2	Bund	Thymian
1/4	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Portwein
1	kg	Kleine Kochbirnen
300	Gramm	Frühstücksspeck (Bacon)
3	Essl.	Dunkler Soßenbinder

Zubereitung

Rehkeule häuten. Wachholderbeeren zerdrücken. Keule mit Wachholderbeeren, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer einreiben. In einen Bräter legen.

Heißes Butterschmalz über das Fleisch gießen, damit sich die Poren schließen. Gewürfelte Petersilienwurzel, Kräuter, Brühe und Portwein in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 2 Stunden braten.

Geschälte Birnen mit je 1 Speckscheibe umwickeln, rundherum braun anbraten. 3 Scheiben Speck extra braten. Auf die Rehkeule legen. Bratensud pürieren, aufkochen, mit Soßenbinder andicken. Nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Nelken abschmecken.

Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Kümmel
		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Karotten
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Lauch
1/2	Ltr.	Rotwein
		Sahne
		Preiselbeeren

Zubereitung

Keule waschen und trockentupfen. Würzen, in gefettetem Bräter anbraten und mit etwas Wein ablöschen. In den auf 180 o C vorgeheizten Ofen schieben und immer wieder mit Wein begießen.

Nach einer Stunde kleingeschnittenes Gemüse, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Noch eine Stunde im Ofen lassen. Soße abpassieren, binden und mit Sahne und Preiselbeeren verfeinern.

Rehkeule 99

Zutaten

750 Gramm Rehkeule
====FÜR DIE
BEIZE====

1/2 Tasse Essig
1/2 Tasse Wasser
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
===ZUM BRATEN=====

4 Essl. Butterschmalz
1/2 Tasse Sauerrahm
1/2 Zitrone den Saft
1 Essl. Mehl
1/2 Tasse Rotwein

Zubereitung

Essig, Wasser und Gewürze aufkochen und über das zugerichtete Fleischstück gießen. Zugedeckt einige Tage bei öfteren Wenden beizen. Das abgetrocknete Fleisch im heißen Schmalz allseitig anbraten, mit der Beize ablöschen, Zwiebeln beifügen. Zugedeckt unter häufigem Begießen und Wenden Weichdünsten. Zuletzt aufgedeckt im Fett knusprig braten. Auf heißer Platte anrichten. Aus dem Bratensatz, Mehl, Wasser, Rahm und Wein eine Sauce bereiten.

Beigabe: Spätzle und Preiselbeeren oder Blaukraut.

Rehkeule auf Bohnengemüse mit Petersil-Nudeln

Zutaten

1		Rehkeule
		Salz
		Pfeffer
		Wacholder geschrotet
1/2	Teel.	Senfkörner
1	Prise	Ingwer
	Etwas	Öl oder Schmalz
1		Karotte, 1 gelbe Rübe
2		Zwiebeln
1/2		Knoblauchzehe
		Petersilie
1/2	Essl.	Tomatenmark
		Wildfond
		Maizena
		Bohnengemüse: Prinzessbohnen
1/2		Zwiebel
		Butter
		Paradeiswürfel
		Gemüsefond (Kochwasser der Prinzessbohnen)
		Petersil-Nudeln:
100	Gramm	Petersilie
1		Ei, 3 Eidotter
1	Essl.	Mineralwasser
200	Gramm	Mehl
1	Schuss	Olivenöl
		Salz
		Butter zum Schwenken
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Rehkeule mit den Gewürzen einreiben. In einer Schmorpfanne Öl oder Schmalz erhitzen. Darin die Rehkeule von beiden Seiten scharf anbraten und ins 220° C heiße Backrohr stellen. Nach einer ½ Stunde das Gemüse geschnitten dazugeben. Nach einer weiteren Stunde Tomatenmark in die Pfanne geben und die Temperatur auf 180° C reduzieren. Etwas Wasser oder Wildfond oder Suppe angießen und eine Alufolie über das Fleisch legen. Noch eine weitere Stunde unter ständigem übergießen fertigschmoren. Prinzeßbohnen in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und schräg halbieren. Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in etwas Butter anschwitzen, die Paradeiswürfel und die Bohnen dazugeben, mit dem Gemüsefond untergießen und ca. 5 Min. dünsten lassen. Würzen und bis zum Anrichten beiseite stellen. Für die Petersil-Nudeln Petersilie, Ei, Dotter und Mineralwasser in der Mulinette fein mixen. Gemeinsam mit Mehl, Olivenöl und etwas Salz zu einem geschmeidigen grünen Teig verarbeiten. ½ Stunde rasten lassen, zu Teigplatten ausrollen und in 2 mm breite Nudeln schneiden. Diese in Salzwasser ca. 2 Min. kochen lassen, herausnehmen und in Butter schwenken. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rehkeule aus dem Backrohr nehmen

und auslösen. Den Saft durch ein Sieb seihen, um ein Drittel einkochen und mit etwas Maizena abbinden. Das ausgelöste Fleisch in Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, mit Saft übergießen und mit Bohnengemüse und Petersil-Nudeln anrichten.

Rehkeule aus dem Römertopf

Zutaten

1,2	kg	Rehkeule
400	ml	Rotwein
200	ml	Roter Portwein
1	Essl.	Honig
300	Gramm	Backpflaumen
2		Getrocknete Chilischoten
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeeren
5		Pimentkörner
20		Weißer Pfefferkörner
2	Zweige	Rosmarin
4		Rote Zwiebeln
		Salz und weißer Pfeffer
100	Gramm	Butter
1		Möhre
1		Petersilienwurzel
150	Gramm	Durchwachsener Speck
2	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
100	ml	Sahne

Zubereitung

Rehkeule mit allen Zutaten für die Marinade in eine abgedeckte Schüssel geben und im Kühlschrank bis 2 Tage marinieren.

Herausnehmen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in aufschäumender Butter anbraten. Möhre und Petersilienwurzel schälen und längs vierteln, mit der Hälfte der Zwiebeln und Backpflaumen aus der Marinade, sowie 100 g Speck in den Römertopf geben. Angebratene Rehkeule auflegen, etwas Marinade angießen. Römertopf schließen und in den kalten Ofen schieben. Bei 180 Grad 1-1,5 Std. garen.

In der Zwischenzeit den restlichen Speck in einem Topf anschwitzen, restliche Zwiebeln und Backpflaumen gut abgetropft zugeben und nach und nach mit Marinade aufgießen. Zum Schluss die Preiselbeeren und die Sahne mit aufkochen, die Sauce durch ein Sieb passieren.

Die fertig gegarte Rehkeule 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit den mitgegarten Gemüsen sowie der Sauce servieren.

Tipp:

Der Römertopf muss mindestens 2 Std. in kaltem Wasser eingeweicht werden.

Rehkeule Elsässisch

Zutaten

		===FÜR DIE SAUCE=====
1	kg	Wildknochen
1	mittl.	Zwiebel
2		Möhren
100	Gramm	Sellerie (Knolle)
2	Essl.	Erdnussöl
2	Essl.	Mehl
700	ml	Rotwein
1	klein.	Lauchstange
1/2	Bund	Petersilie
3		Thymianzweige
400	ml	Wildfond
2	Teel.	Himbeergelee
1/2	Teel.	Senf
10	ml	Cognac
		Salz
		Pfeffer
		===FÜR DIE REHKEULE=====
1,2	kg	Rehkeule
1	Essl.	Erdnussöl
1	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung der Sauce

Rösten Sie Wildknochen mit kleingeschnittenen Zwiebel, Möhren, Sellerie in wenig Öl in einem Bräter an. Dabei wenden Sie die Knochen und das Gemüse mehrfach. Wenn alles schön gebräunt ist, geben Sie das Mehl darüber und rösten noch mal ca. 5 Minuten weiter unter ständigem Wenden. Dann geben Sie den Rotwein, Lauch, Petersilie und Thymian zu und kochen alles auf und lassen alles 2 bis 3 Stunden leicht köcheln.

Danach gießen Sie alles durch ein Sieb und die Flüssigkeit wieder in den Bräter, gießen Wildfond dazu, rühren Himbeergelee mit dem Schneebesen ein und kochen dann alles auf 1/3 Liter ein. Zum Schluss rühren Sie Senf und Cognac dazu und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Evtl. binden Sie die Sauce noch, indem Sie etwas Mehl mit der gleichen Menge Butter zu einer Paste verkneten und diese dann unter

ständigem Rühren in die kochende Sauce geben. Zubereitung der Rehkeule

Braten Sie die Rehkeule in einer Mischung aus Öl und Butter von allen Seiten in der Pfanne an. Dann reiben Sie diese mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ein und geben sie für 25 - 30 Minuten pro Kilo Fleisch in den 230 Grad heißen Ofen (Die Keule ist gut, wenn der Knochen gut warm ist). Danach decken Sie die Keule mit Alufolie ab und lassen sie noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten und leicht geöffneten Backofen ruhen.

Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule
1	Tasse	Essig
1	Tasse	Wasser
		Fetter Speck, geräuchert
		Zum Spicken
		Salz
		Pfeffer
80	Gramm	Butter
1		Brotkante, dunkel
		Wildglace, selbstgemacht
1/4	Ltr.	Schmand
1/4	Ltr.	Schlagsahne

Zubereitung

Die Keule am Abend vorher in einen Essiglappen wickeln und über Nacht durchziehen lassen (Essig: Wasser 1:1 in eine Schale geben, ein Tuch ausgebreitet hineinlegen, das Rehfleisch darauflegen und das Tuch drüberschlagen, das Ganze einmal drehen, damit alle Seiten befeuchtet sind). Sollte das Wild eingefroren sein, genauso verfahren und gefroren einwickeln, es taut dann über Nacht auf. Fleisch abtropfen, gut (!) enthäuten und ausbeinen. Den Speck in Streifen schneiden, in einem Gemisch aus Salz und Pfeffer wenden und das Fleisch damit spicken. Das Fleisch außen gut salzen und pfeffern. Die Butter in einem Bräter erhitzen, das Fleisch hineinlegen, mit der heißen Butter übergießen und in den auf 225°C vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben. Die Temperatur nach 15 Minuten auf 180-200°C reduzieren. Während des Bratens immer wieder begießen. Wenn die Butter gut gebräunt ist, nach und nach die Wildglace zugießen. Es muss ein sehr dunkler Bratensatz entstehen. 1/4 Stunde vor Ende der Bratzeit das Schmand-Sahne-Gemisch in 2 Portionen zugeben, so dass eine schön braune Sahneseauce entsteht. Gesamtbratdauer 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden, je nach Größe der Keule. Die Rehkeule mit Spätzle und Apfelrotkraut servieren.

Rehkeule I

Zutaten

1		Rehkeule
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Kümmel
		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Karotten
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Lauch
1/2	Ltr.	Rotwein
		Sahne
		Preiselbeeren

Zubereitung

Keule waschen und trockentupfen. Würzen, in gefettetem Bräter anbraten und mit etwas Wein ablöschen. In den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und immer wieder mit Wein begießen.

Nach einer Stunde kleingeschnittenes Gemüse, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Noch eine Stunde im Ofen lassen. Soße abpassieren, binden und mit Sahne und Preiselbeeren verfeinern.

Rehkeule II

Zutaten

750	Gramm	Rehshlegel	
		====FÜR DIE	
		BEIZE====	
1/2		Tass. Essig	
1/2		Tags. Wasser	
1		Nelke	
1		Lorbeerblatt	
1		Zwiebel	
		Salz	
		Pfeffer	
		====ZUM BRATEN====	
4	Essl.	Butterschmalz	
1/2		Tags. Sauerrahm	
1/2		Zitrone den Saft	
1	Essl.	Mehl	
1/2		Tags. Rotwein	

Zubereitung

Essig, Wasser und Gewürze aufkochen und über das zugerichtete Fleischstück gießen. Zugedeckt einige Tage bei öfteren Wenden beizen. Das abgetrocknete Fleisch im heißen Schmalz allseitig anbraten, mit der Beize ablöschen, Zwiebeln beifügen. Zugedeckt unter häufigem Begießen und Wenden Weichdünsten. Zuletzt aufgedeckt im Fett knusprig braten. Auf heißer Platte anrichten. Aus dem Bratensatz, Mehl, Wasser, Rahm und Wein eine Sauce bereiten.

Beigabe: Spätzle und Preiselbeeren oder Blaukraut.

Rehkeule im Salzteig Gebacken mit Tannenzweigen und Hagebutte

Zutaten

MARINADE FÜR DIE REHKEULE

1	Ltr.	Buttermilch
1		Zwiebel
1	klein.	Lauchstange
1		Karotte
1/4		Sellerie
1/2		Orange, in 2 cm große Würfel Geschnitten
2		Nelken
10		Pimentkörner
6		Wacholderbeeren
1		Thymianzweig
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Kerbel
1	Zweig	Petersilie
1		Tannenzweig
30	ml	Gin
30	ml	Cointreau

FLEISCH

600	Gramm	Rehkeule, ausgelöst und Pariert
250	Gramm	Grüner Speck

SALZTEIG

500	Gramm	Salz
500	Gramm	Mehl
2		Eier
1/4	Ltr.	Wasser
100	ml	Milch
2		Eigelb

GEMÜSESTREIFEN

50 Gramm Lauch
50 Gramm Karotten
50 Gramm Sellerie

ROSENKOHL- KAROTTENGEMÜSE

500 Gramm Rosenkohl
2 Bund Karotten mit Grün
40 Gramm Butter, gebräunt
20 Gramm Butter
Pfeffer, Salz
Zucker

HAGENBUTTENMARK

1 kg Hagenbutten
2 Ltr. Weißwein
600 Gramm Zucker
2 Zitronen, Saft
1 Zimtstange
5 Nelken

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten gut mischen und die Rehkeulenstücke darin einlegen. Das Ganze 2 Tage ziehen lassen.

Für den Salzteig Salz, Mehl, 2 Eier und das Wasser zu einem Teig verarbeiten und glatt kneten. Milch und 2 Eigelb verquirlen um den Teig später zu bestreichen.

Die Gemüsestreifen in kochendem Wasser kurz blanchieren, danach abschrecken.

Die Fleischstücke aus der Marinade nehmen und mit Küchentrepp trocken tupfen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl ringsum kurz und heiß anbraten. Nicht salzen! Herausnehmen und auf einem Gitter etwas ruhen lassen.

Den Salzteig durchkneten und mit Mehl zu zwei ca. 1,5 cm dicken Platten ausrollen. Eine Platte auf ein geöltes und mit Mehl bestäubtes Blech geben. Die Hälfte des in dünne Scheiben geschnittenen grünen Speckes möglichst oval auflegen. Darauf ein Bett von Gemüsestreifen geben und die Gewürze und Kräuter. Das Fleischstück auflegen und mit dem restlichen Speck bedecken. Den Rand der Teigplatte mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die zweite Teigplatte vorsichtig darüber legen und ringsum andrücken. Mit dem Teigrädchen oval ausschneiden, dabei einen 4 cm breiten Rand stehen lassen. Den Salzteig bestreichen, wer erst am Tisch die Salzkruste entfernt kann zur Dekoration noch mit dem restlichen Teig ausgarnieren (Rosen,

Blätter oder ähnliches formen).

Die Garnituren ebenfalls bestreichen und die Salzkruste im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad ca. 18-20 Minuten ausbacken. Danach einige Minuten ruhen lassen, dann den Salzteig entfernen. Dieser wird nicht mitgegessen.

Für das Gemüse Rosenkohl und Karotten putzen und schälen. Karotten blanchieren und mit Wasser, Zucker und Salz glacieren. Rosenkohl ebenfalls blanchieren, abschrecken und in Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für das Hagebuttenkompott die geputzte Hagebutten halbieren, mit Weißwein bedecken, Zucker zugeben und über Nacht stehen lassen. Hagebutten ca. 30 Minuten kochen, bis sie ganz weich sind. Leicht pürieren, die Kerne dabei aber nicht kaputt machen und durch ein feines Sieb streichen. Nun die Hagebuttensauce mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und den Nelken zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.

Die Rehkeule in feine Scheiben auftranchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratensaft nappieren. Rosenkohl, Karotten und Hagebuttenmark dazu anrichten.

Rehkeule in Honig-Balsamicosauce mit Kürbis-Ravioli

Zutaten

		REH
1	klein.	Rehkeule (vom Metzger portionieren Lassen)
250	ml	Wildfond
3	Essl.	Honig
20	ml	Balsamico-Essig

		RAVIOLI-FÜLLUNG
1		Schalotte
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Estragonessig
500	Gramm	Muskatkürbis
1	Teel.	Nelken
3		Lorbeerblätter
1	Teel.	Kümmel
2		Knoblauchzehen
10		Weißer Pfefferkörner

		RAVIOLI
170	Gramm	Mehl
80	Gramm	Grieß
4		Eier

Zubereitung

Für die Ravioli-Füllung eine klein geschnittene Schalotte in der Butter anschwitzen, das grob geraspelte Kürbisfleisch dazugeben und mit einem Esslöffel Honig sowie dem Estragonessig würzen. Die restlichen Gewürze (Kümmel, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken und Knoblauchzehen) in ein kleines Baumwolltuch geben, mit Küchengarn zubinden, zu dem Kürbis geben, kurz mitgaren und abkühlen lassen.

Für den Ravioliteig Mehl, Grieß und zwei Eigelb sowie ein ganzes Ei mit einer Prise Salz gut verkneten (evtl. etwas Wasser zugeben). Eine halbe Stunde ruhen lassen und durch die Nudelmaschine drehen, so dass ein dünner, ca. 13cm breiter Teigstreifen entsteht. Diesen mit einem verquirlten Ei einpinseln und mittig im Abstand von 8 cm jeweils einen Esslöffel von der Kürbisfüllung platzieren. Anschließend den Teigstreifen zuklappen und die

Ravioli ausstechen. Die Ränder andrücken und in sprudelndem Salzwasser zwei Minuten kochen.

Das gesalzene und gepfefferte Fleisch in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten weiter garen.

Den Wildfond auf 1/5 einkochen und mit 2 EL Honig und dem Balsamessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Soßenbinder abbinden.

Tipp: Die Kürbis-Ravioli können Sie hervorragend einfrieren und bei Bedarf in gefrorenem Zustand ins kochende Wasser für knapp 5 Minuten geben.

Rehkeule in Koriandersauce

Zutaten

- 1 Rehkeule (1,5 kg)
- 2 Essl. Gemahlener Koriander
- 2 Essl. Öl und etwas für die Form
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 groß. Dünne Speckscheiben (ca 100 g)
- 3 Zwiebeln
- 125 ml Wildfond
- 1/4 Ltr. Süße Sahne

Zubereitung

Rehkeule mit gemahlenem Koriander kräftig einreiben, mit Öl bestreichen und abgedeckt über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 250 Grad (Gas Stufe 5-6) vorheizen. Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große feuerfeste Form mit Öl ausfetten, die Keule hineinlegen, mit Speckscheiben belegen. Die Zwiebeln pellen und grob zerteilen, um die Keulen legen. In den vorgeheizten Backofen schieben, 50 Minuten garen lassen. Wenn sich Röststoffe bilden, nach und nach den Wildfond zugießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Sahne zugießen und gut mit dem Bratfond verrühren. Die gegarte Rehkeule aus der Form nehmen und warm stellen. Die Röststoffe lösen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf umgießen, etwas einkochen lassen. Abschmecken, evtl. noch etwas Koriander dazugeben. Die Keule aufschneiden, auf vorgewärmter Platte anrichten, Sauce und Maisplätzchen extra dazureichen. Dazu passt außerdem ein frischer Salat.

Rehkeule in Pfeffersauce

Zutaten

1	kg	Ausgelöste Rehkeule oder Blatt
150	Gramm	Räucherspeck
100	Gramm	Fett
150	Gramm	Suppengrün
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
200	ml	Weißwein
		Tomatenmark
		Zitrone
		Mehl
		Pfefferkörner
		Senf
		Thymian
		Lorbeerblatt
50	Gramm	Butter
		Johannisbeermarmelade
		Magere Fleischbrühe

Zubereitung

Die Rehkeule häuten, waschen, abtrocknen und mit Speck spicken. Mit Salz und etwas mehr Pfeffer als gewöhnlich einreiben. Aus dem in Scheiben geschnittenen Suppengrün und der Zwiebel in einer Pfanne eine Unterlage bereiten und das Fleisch darauflegen. Lorbeerblatt, den zerdrückten Knoblauch, einige grob gestoßene Pfefferkörner und etwas Thymian hinzufügen. Die Speckschwarte und die Haut, die zerkleinerten Knochen und Pilzstiele dazulegen, mit zerlassenem Fett übergießen und in heißer Röhre 15-20 Minuten anbräunen. Danach das Fleisch in einen anderen Topf legen. Das Suppengrün mit Mehl bestäuben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren anrösten. Dann mit einem Esslöffel Tomatenmark vermischen und kurz weiterrösten, mit dem Wein und 0,1-0,2 l kräftiger Fleischbrühe auflassen, rasch glattrühren und ca. 20-25 Minuten kochen, auf das Fleisch gießen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken und zugedeckt bei mäßiger Hitze weich schmoren. Danach das Fleisch herausnehmen, in die Sauce 1-2 Löffel Johannisbeermarmelade und Zitronensaft rühren, einige grob gestoßene Pfefferkörner hinzufügen, gut durchkochen und durch ein feines Sieb seihen (nicht passieren!). Zum Schluss mit einem Schneebesen die Butterflocken und nach Belieben einen Mokkalöffel Senf untermischen und heiß servieren. Auf einer vorgewärmten Platte die in Scheiben geschnittene Rehkeule anrichten, mit einem Teil der Sauce übergießen, den Rest gesondert in einer Schale reichen.

Beilagen: Pilzreis oder gedünsteter Reis. Die Pfeffersauce soll kurz, aber nicht dick sein. Beim Anrichten nach Belieben mit etwas Pfeffer bestreuen.

Rehkeule in Portwein mit Speckbirnen

Zutaten

1		Rehkeule (ca.2-3 kg)
5		Wachholderbeeren
1	Prise	Nelken gemahlen
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
50	Gramm	Butterschmalz
2	groß.	Petersilienwurzel
5		Lorbeerblätter
2	klein.	Zweige Rosmarin
1/2	Bund	Thymian
1/4	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Portwein
1	kg	Kleine Kochbirnen
300	Gramm	Frühstücksspeck (Bacon)
3	Essl.	Dunkler Soßenbinder

Zubereitung

Rehkeule häuten. Wachholderbeeren zerdrücken. Keule mit Wachholderbeeren, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer einreiben. In einen Bräter legen.

Heißes Butterschmalz über das Fleisch gießen, damit sich die Poren schließen. Gewürfelte Petersilienwurzel, Kräuter, Brühe und Portwein in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 2 Stunden braten.

Geschälte Birnen mit je 1 Speckscheibe umwickeln, rundherum braun anbraten. 3 Scheiben Speck extra braten. Auf die Rehkeule legen. Bratensud pürieren, aufkochen, mit Soßenbinder andicken. Nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Nelken abschmecken.

Rehkeule in Rahmsauce

Zutaten

1 1/2	kg	Rehkeule ausgelöst
100	Gramm	Geräucherter Speck zum Spicken
50	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Zwiebeln gewürfelt
100	Gramm	Karotten gewürfelt
50	Gramm	Sellerie gewürfelt
2		Tomaten gewürfelt
6		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
10		Pfefferkörner
1/2	Teel.	Thymian Salz, Pfeffer
200	ml	Trockener Rotwein
50	Gramm	Mehl
1 1/2	Ltr.	Wasser
200	ml	Süße Sahne

Zubereitung

Die Rehkeule mit dem in feine Streifen geschnittenen Räucherspeck rundum spicken, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratopf das Butterschmalz erhitzen und die Rehkeule darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Gemüse und die Gewürze dazugeben und schön goldbraun anschmoren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen.

Die Rehkeule nun ca. 2 Stunden bei geschlossenem Topf auf dem Ofen schmoren lassen und des öfteren etwas Wasser angießen, so dass nichts anbrennen kann.

Nach dieser Zeit dürfte die Rehkeule weich sein. Sie wird aus dem Ofen genommen und warmgestellt.

Den Schmorfond nun mit Mehl verrühren, soviel Wasser aufgießen, dass Sie ca. 1 l Flüssigkeit im Topf haben, und nun die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Danach wird die Sauce durchpassiert, die Sahne untergerührt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Rehkeule in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, die Sauce extra dazureichen und sofort servieren.

Als Beilagen passen: Semmelknödel, Spätzle, Nudeln, Preiselbeeren, Blaukraut und Rosenkohl.

Das Rehfleisch wird nicht vorher gebeizt, da es sonst seinen feinen Geschmack verliert.

Rehkeule in Rotwein geschmort

Zutaten

1	kg	Ausgelöste Rehkeule
150	Gramm	Räucherspeck
100	Gramm	Fett
150	Gramm	Suppengrün
100	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
200	ml	Spanische Soße
300	ml	Rotwein
50	ml	Cognac
1	Essl.	Tomatenmark
2		Apfelsinen
		Preiselbeerkonfitüre
		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
		Thymian
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Apfelsinenschale
		Mehl

Zubereitung

Das Fleisch vom Knochen lösen, zerteilen und säubern. (Rehblatt kann ebenfalls geschmort werden. Dieses wird vom Knochen gelöst, zusammengerollt, mit dünnem Bindfaden zusammengebunden und im weiteren wie Rehkeule verarbeitet.) Die Stücke gut waschen, das Wasser abtropfen lassen und abtrocknen. Mit Speckstreifen spicken, salzen und mit Pfeffer einreiben. In wenig Fett von allen Seiten anbräunen. Die Stücke locker nebeneinander in einen Schmortopf legen. Im Fett die Zwiebeln und das in Scheiben geschnittene Suppengrün anrösten, den zerdrückten und feingehackten Knoblauch, den grob zerstoßenen Pfeffer, das Lorbeerblatt, eine Messerspitze Apfelsinenschale, Thymian und Speckschwarte dazugeben, kurz weiterrösten, mit Mehl bestäuben und zusammen unter ständigem Rühren einige Minuten weiterbräunen, mit Rotwein auflassen und rasch glattrühren. Salzen, Tomatenmark und die spanische Soße hinzufügen. Die Soße nach Belieben mit etwas Apfelsinenschale, einen Teelöffel Preiselbeer- oder Johannisbeerkonfitüre abschmecken. Gut vermischen, aufkochen lassen und über die vorgebratene Rehkeule gießen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze oder in mittelheißer Röhre schmoren. Von Zeit zu Zeit das Fleisch wenden, damit es gleichmäßig weich wird. Wenn der Bratensatz zu dick ist, mit ein wenig Rotwein auflassen, dabei darauf achten, dass die Soße nicht

zu dünn wird. Die weich gewordene Keule in einen anderen Topf legen. Die Soße nach Bedarf salzen, etwas Cognac hinzugießen und durch ein feines Sieb seihen (nicht passieren!). Ein wenig von der fertigen Soße über das Fleisch gießen, zugedeckt bei mäßiger Hitze oder über Dampf bis zum Servieren warm halten. Die fertige Soße muss halbdick und dunkelbraun sein. Die Arbeitszeit so einteilen, dass die Rehkeule unmittelbar vor dem Anrichten fertig ist. Sofort heiß servieren. Beilagen: Pommes frites oder Kartoffelkrapfen, gedünsteter Reis oder Pilzreis. Mit einem Teil der Beilagen den Braten garnieren, den Rest gesondert in einer Schüssel reichen. Jedes Fleischstück mit einer Apfelsinenscheibe belegen, die in der Mitte mit einem Mokkalöffel Preiselbeerkonfitüre oder einer entkernten süßen oder sauren Kirsche garniert ist. Rehkeule in Rotwein geschmort gehört zu den erlesenen Wildbretdelikatessen.

Häufige Fehler bei der Zubereitung: - Die Soße ist zu süß. Wildbret verträgt einen gewissen süßen Geschmack, doch darf er nicht dominieren.
- Manchmal ist die Soße farblos, nicht braun genug. Die Soße erhält ihre braune Farbe vom Rehfleisch und durch das richtig geröstete Gemüse, das Tomatenmark, den Rotwein und das lange Dünsten. Die Soße muss schokoladen- braun und völlig glatt sein. Vor dem Anrichten können Butterflocken mit einem Schneebesen darin verrührt werden. Nach dem selben Rezept kann auch Hirschkeule zubereitet werden.

Rehkeule in Wacholderrahm

Zutaten

1		Rehkeule
80 Gramm		Speck, fett
100 Gramm		Wurzelgemüse (Sellerie Möhren, Zwiebeln)
20 Gramm		Tomatenmark
100	ml	Saure Sahne
200	ml	Rotwein
3	Essl.	Preiselbeeren
1		Zitrone, unbehandelt
10		Wacholderbeeren, zerdrückt
10		Pfefferkörner
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1		Lorbeerblatt
		Kalte Butterflöckchen zum Binden
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Rehkeule enthäuten und am Röhrenknochen etwas lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackten Wacholderbeeren einreiben. Das Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Die Zitrone waschen und samt Schale in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne den Speck auslassen und die Rehkeule darin anbraten. Das gewürfelte Wurzelgemüse und Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und Sahne, restlichen Wacholder, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und die Zitronenwürfel zugeben. Die Pfanne in den Ofen geben und die Rehkeule bei 180 Grad ca. 50 Minuten schmoren. Anschließend die entstandene Sauce passieren. Mit Butterflöckchen binden und die Preiselbeeren untermischen. Als Beilage passen gut Spätzle oder Nudeln.

Rehkeule mit Apfelsoße

Zutaten

1		Zwiebel
125	ml	Essig
1/4	Ltr.	Wasser
1/4	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
10		Wacholderbeeren
5		Pfefferkörner
1		Rehkeule (etwa 2 kg)
1	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Pfeffer
		Salz
100	Gramm	Fetter Speck in dünnen Scheiben
125	ml	Rotwein
125	ml	Wildfond
		Mehl
1	groß.	Apfel
1	Teel.	Zitronensaft
1	Teel.	Zucker
3	Essl.	Crème fraîche

Zubereitung

Zwiebel in Scheiben schneiden. Essig, Wasser und Wein mit Zwiebel und Gewürzen aufkochen und abkühlen lassen. Beize über das Fleisch geben und zugedeckt 1 bis 2 Tage kühl stellen. Keule herausnehmen, trockentupfen, mit Ingwer, Pfeffer und Salz einreiben, mit Speckscheiben umwickeln und in einen Bräter legen. 3 EL durchgeseibte Beize und Rotwein dazugeben und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 250°C / 90 bis 120 Minuten, 10 Minuten 0. Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Wildfond auffüllen, aufkochen, mit angerührtem Mehl binden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfel in die Soße raspeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Crème fraîche abschmecken und Soße getrennt zur Keule servieren. Beilage: Kroketten, Rotkohl.

Rehkeule mit Gewürz-Kirschsosse, Blumenkohl-Mousse und Steinpilz- Crepes

Zutaten

- 1 klein. Rehkeule ca. 1 kg
Ausgelöst
Öl zum Braten
Salz, schwarzer Pfeffer
 - 2 Frische Lorbeerblätter
-

STEINPILZ-CREPES

- 150 Gramm Mehl
 - 4 Eier 2 Eigelb / 2 Volleier
 - 125 ml Sahne
 - 250 ml Milch
 - 1 Essl. Öl
 - 250 Gramm Kleine Steinpilze
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
-

GEWÜRZ-KIRSCHSOSSE

- 200 ml Stark eingekochter
Wildfond
(Glace), aus Rehknochen
 - 1 Zwiebel
 - 1 Stück Sellerie
 - 1 Teel. Tomatenmark
 - 200 ml Wasser
 - 500 ml Brauner Fond
 - 20 Entsteinte Kirschen
Frisch oder eingeweckt
 - 50 Gramm Zucker
 - 100 ml Rotwein
 - 1 Vanilleschote
 - 1 Prise Five-Spice-Gewürz
-

BLUMENKOHL-MOUSSE

1 Blumenkohl
1 Prise Vitamin C
150 Gramm Creme fraiche

Zubereitung

Rehkeule vom Knochen lösen. Knochen gut in Öl anrösten. Gemüse und Zwiebel in kleine Würfel geschnitten begeben und weiterrösten. Tomatenmark dazu, ebenfalls mitrösten. Zweimal mit je 100 ml Wasser ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit dem braunen Fond auffüllen, 45 Minuten köcheln lassen.

Rehkeulenstücke anbraten, würzen und 8 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen. Die Rehkeulenstücke 10 Minuten an warmem Ort (unter Alufolie) ruhen lassen.

Für die Mousse den Blumenkohl putzen und kleinschneiden. Mit Vitamin C ca. 8 Minuten weichkochen. Abschütten und in einem Küchentuch ausdrücken. Creme fraiche in den Mixer geben und mit dem Blumenkohl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Crepes Milch und Sahne langsam mit einem Holzlöffel in das Mehl rühren. Eigelbe begeben und das Eiweiß aufheben. Den Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Die Soße passieren und zur Glace (sirupartige Konsistenz) reduzieren. Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, Gewürze und Vanille begeben und reduzieren (ca. 3 Min.). Glace zufügen und Konsistenz geben lassen, entsteinte Kirschen untermengen. Geputzte Steinpilze in Scheiben schneiden. Den Crepe-Teig passieren, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unter die Masse heben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, abschmecken.

Ausstechringe (5-7 cm Durchmesser) in eine heiße, geölte Pfanne setzen. Steinpilze hineingeben. Ein wenig Crepe-Teig drübergießen und ausbacken. (Pro Portion und Teller etwa drei Crepes).

Anrichten: Blumenkohl - Mousse abwechselnd mit den Crepes schichten. Rehkeulenstücke gegen die Faser (!) tranchieren, saucieren und Kirschen anlegen. Als Garnitur noch die Vanilleschote zu der Soße geben.

Rehkeule mit Ingwer

Zutaten

1		Rehkeule ohne Knochen, 600-800g
1	Ltr.	Wasser
1/2		
1/4	Ltr.	Weinessig
1		Lobeerblatt
5		Pfefferkörner
5		Wacholderbeeren
1	Teel.	Ingwer Frisch gerieben
1	groß.	Zwiebel
100	Gramm	Speck, magerer Salz Pfeffer Olivenöl
1	Bund	Suppengrün
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Wildfond
20	Gramm	Weizenmehl
2	Essl.	Sahne, saure

Zubereitung

Die gesäuberte und gut gewaschene, von jeglicher Haut befreite Rehkeule in eine Beize aus dem Wasser und dem Weinessig, den Gewürzen und der geschälten, geviertelten Zwiebel einlegen und zugedeckt 3 Tage stehen lassen.

Keule herausnehmen, abtrocknen und mit dem in Stifte geschnittenen Speck spicken, salzen, pfeffern und in dem heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Das gewaschene und kleingeschnittene Suppengrün hinzufügen und nach etwa 15 Minuten mit dem mit dem Tomatenmark verrührten Wildfond ablöschen und zugedeckt schmoren lassen. Nach insgesamt etwa 90 Minuten Schmorzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond durch ein Sieb passieren und mit dem in etwas Wasser glattgerührten Mehl binden, mit der saueren Sahne verfeinern.

Rehkeule mit Kräuterkruste

Zutaten

1	kg	Rehkeule ohne Knochen
2	Essl.	Speiseöl
		Salz
		Pfeffer
1	Scheibe	Weißbrot
1		Eiweiß
		Thymianzweige
		Rosmarinzweige
2	Essl.	Senf mittelscharf
400	ml	Wildfond
100	ml	Rotwein

Zubereitung

Keule waschen und trockentupfen. Öl erhitzen, das Fleisch drin rundherum anbraten, dabei leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Weißbrot fein zerreiben. Eiweiß steif schlagen. Kräuter waschen, trockentupfen, hacken und mit Senf, Eiweiß und Weißbrotkrümeln vermischen.

Das gebratene Fleisch damit einstreichen und in eine feuerfeste Form geben. Wildfond und Rotwein angießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 1 Stunde garziehen lassen.

Bratenfond anschließend in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken und nach Wunsch mit Saucenbinder andicken.

Dazu schmecken Nudeln und mit Preiselbeeren gefüllte Bratäpfel.

Rehkeule mit Pfifferling-Rahmsauce

Zutaten

600 Gramm Suppengrün
200 Gramm Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
2 Rehkeulen a 1,8 kg
400 Gramm Butter
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
600 ml Wasser
2 klein. Lorbeerzweige
20 Wacholderbeeren
500 Gramm Pfifferlinge
100 Gramm Schalotten
200 ml Weißwein
500 Gramm Creme double
250 ml Schlagsahne
Cayennepfeffer

Zubereitung

Das Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Die Gemüsezwiebel und den Knoblauch pellen und grob würfeln. Alles auf einem tiefen Backblech verteilen. Den Thymian dazulegen.

Von den Rehkeulen die dicke, freiliegende Sehne abschneiden, die vom Knochenende zum Fleisch führt. Jede Keule mit 80 g Butter einreiben, salzen und pfeffern. Beide Keulen nebeneinander auf das Backblech legen und 600 ml Wasser zugießen.

Die Keulen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 140 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) etwa 3 1/2 Stunden garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit

die Lorbeerzweige dazulegen. 125 g Butter mit den leicht zerdrückten Wacholderbeeren mischen und auf den Keulen verteilen.

Inzwischen die Pfifferlinge putzen, kurz waschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten pellen, fein würfeln und in 20 g Butter andünsten. Mit dem Wein auffüllen und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Creme double und 125 ml Sahne auffüllen und 2-3 Minuten leise kochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen.

Die restliche Sahne steif schlagen. Die Pfifferlinge in der restlichen Butter bei starker Hitze 2 Minuten braten, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sauce erhitzen, die Pilze und die geschlagene Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und eventuell nachwürzen.

Die Rehkeule mit den Lorbeerzweigen dekorieren und mit Pfifferling-Rahmsauce, Schupfnudeln und Birnen-Rotkohl servieren

Rehkeule nach Oma

Zutaten

1		Rehkeule
1	Tasse	Essig
1	Tasse	Wasser
		Fetter Speck, geräuchert
		Zum Spicken
		Salz
		Pfeffer
80	Gramm	Butter
1		Brotkante, dunkel
		Wildglace, selbstgemacht
1/4	Ltr.	Schmand
1/4	Ltr.	Schlagsahne

Zubereitung

Die Keule am Abend vorher in einen Essiglappen wickeln und über Nacht durchziehen lassen (Essig: Wasser 1:1 in eine Schale geben, ein Tuch ausgebreitet hineinlegen, das Rehfleisch darauflegen und das Tuch drüberschlagen, das Ganze einmal drehen, damit alle Seiten befeuchtet sind). Sollte das Wild eingefroren sein, genauso verfahren und gefroren einwickeln, es taut dann über Nacht auf. Fleisch abtropfen, gut (!) enthäuten und ausbeinen. Den Speck in Streifen schneiden, in einem Gemisch aus Salz und Pfeffer wenden und das Fleisch damit spicken. Das Fleisch außen gut salzen und pfeffern. Die Butter in einem Bräter erhitzen, das Fleisch hineinlegen, mit der heißen Butter übergießen und in den auf 225°C vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben. Die Temperatur nach 15 Minuten auf 180-200°C reduzieren. Während des Bratens immer wieder begießen. Wenn die Butter gut gebräunt ist, nach und nach die Wildglace zugießen. Es muss ein sehr dunkler Bratensatz entstehen. 1/4 Stunde vor Ende der Bratzeit das Schmand-Sahne-Gemisch in 2 Portionen zugeben, so dass eine schön braune Sahneseauce entsteht. Gesamtbratdauer 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden, je nach Größe der Keule. Die Rehkeule mit Spätzle und Apfelrotkraut servieren.

Rehkeulenschnitten in Wein

Zutaten

- 1 klein. Keule des Rehes oder Rückens
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Öl
- Tomatenpüree
- Wein

Zubereitung

Die hintere Keule des Rehes oder der Rehrücken werden unter mehrmaligem Wechseln des Wassers gründlich abgewaschen. Danach schneidet man das Fleisch in fingerdicke Scheiben, klopft es ein wenig, salzt und pfeffert. Die Scheiben werden in Mehl gewälzt und in wenig, jedoch heißem Öl von beiden Seiten kurzgebraten. Man muss darauf achten, dass sie nicht trocken werden. Ist das Fleisch gebraten, wird es auf eine vorgewärmte Platte gegeben. In den Bratensaft streut man ein wenig Mehl gibt ein wenig Tomatenpüree und einige Tropfen Wein dazu, kocht auf und gießt es über die auf die Platte geschichteten Fleischscheiben. Man reicht in Fett gebratene Kartoffelkrokette dazu.

Rehmedaillons mit Ananas

Zutaten

4		Rehmedaillons aus der Keule (je ca. 125 g, 2 cm) Wildgewürz Salz Pfeffer
20	Gramm	Butter
8	Scheiben	Ananas klein, aus der Dose
125	ml	Ananassaft
40	ml	Weicher Cognac russisch o Spanisch)

Zubereitung

Rehmedaillons mit etwas Wildgewürz einreiben. Butter in einer tiefen Edelstahlpfanne (ca. 24 cm Durchmesser) bei mittlerer Energiestufe erhitzen und die Rehmedaillons darin von beiden Seiten anbraten. Deckel auflegen, Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen. Hitzezufuhr erhöhen, Ananasscheiben vierteln und leicht anbraten. Mit erwärmtem Cognac übergießen und flambieren. Mit Ananassaft ablöschen, Hitze reduzieren oder ganz abschalten und 2 bis 3 Minuten durchziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die warmgestellten Rehmedaillons verteilen.

Rehmedaillons mit Steinpilzen

Zutaten

200	Gramm	FrISChe Steinpilze
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
500	Gramm	Rehmedaillons +/-
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
25	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
200	ml	Wildfond
100	ml	Rahm
1	Teel.	FrISChe Rosmarinnadeln

Zubereitung

Die Steinpilze rüsten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken.

Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In wenig Butter während ca. zwei Minuten rosa braten. In Folie wickeln.

Die restliche Butter zum Bratensatz geben. Schalotten und Knoblauch andünsten. Die Steinpilze beifügen und kurz, aber kräftig braten. Würzen und warm stellen.

Bratensatz mit Weißwein und Wildfond auflösen. Auf 1/3 der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Den Rahm beifügen. Die Sauce mit dem feingeschnittenen Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Über die Medaillons gießen und mit den Steinpilzen umgeben.

Als Beilage passen Kräuterspätzli oder Nudeln.

Rehnüsschen in Kartoffelteig

Zutaten

4	Rehnüsschen
	ODER
	Andere Stücke aus der
	Keule zu je ca. 150-180g
2	Zweige Thymian
1	Zweig Rosmarin
1	Gemüsezwiebel
50	ml Öl
150	ml Rotwein
250	ml Sahne
	Salz
	Pfeffer
1	Gewürznelke
2	Pimentkörner zerstoßen
2	Lorbeerblätter
	====FÜR DEN
	TEIG=====
250	Gramm Pellkartoffeln
40	Gramm Hefe
125	ml Lauwarmes Wasser
125	Gramm Mehl
1	Teel. Salz
1	Eigelb

Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und kaltstellen.

Das Fleisch: Das Fleisch in einem Bräter mit dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Zwiebel grob würfeln und in dem Bräter glasig dünsten. Thymian, Rosmarin und die restlichen Gewürze dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und das Ganze im auf ca. 170 Grad vorgeheizten Backofen garen. (evtl. zwischendurch etwas Wasser zugießen) Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen und auskühlen lassen. Den Fond durchsieben, leicht andicken und mit der Sahne verfeinern.

Der Teigmantel: Die Hefe mit dem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden. Mit Salz bestreuen, die

angerührte Hefe dazugeben und zu einem Vorteig vermengen. Mit einem Tuch abdecken und gehen lassen (ca. 15 bis 20 Minuten).

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und unter den Vorteig kneten. Ca. 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Den Teig ausrollen, das Fleisch darin einpacken und 2 bis 3 kleine Löcher hineinstechen (da der Teig sonst reißt). Das Eigelb mit etwas Wasser anrühren und den Teig damit bestreichen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten backen.

Rehnüsschen mit Nußkruste auf Maronenpüree

Zutaten

===== NUSSKRUSTE=====

80 Gramm Geriebene Weißbrot
100 Gramm Geriebene Nüsse (Walnüsse)
80 Gramm Butter
Salz
Pfeffer
Wacholder
Sternanis
=====

MARONENPÜREE=====

200 Gramm Maronen ohne Schale
20 Gramm Zucker
50 Gramm Butter
10 ml Weinbrand oder Portwein
===== REHNÜSSCHEN =====

500 Gramm Rehnuss
Lorbeerblätter
Rosmarin
Knoblauch
=====SAUCE=====

300 ml Rehjus
100 ml Rotwein
50 Gramm Butter
1 Teel. Lavendelhonig

Zubereitung

Walnüsse kuttern, weiche Butter und geriebenes Brot unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Sternanis abschmecken und kalt stellen. Maronen mit Zucker leicht karamelisieren und mit Alkohol ablöschen. Im Kutter mixen und die handweiche Butter unterarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die ausgelöste Rehnuss von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz anbraten und bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Die Kräuter gibt man ebenfalls in den Bräter um dem Ganzen einen runden würzigen Geschmack zu geben! Nachdem die Rehnuss fertig gegart ist, lässt man sie ruhen (abdecken mit Folie). Das Fett im Bräter wird entsorgt, den Bratensatz löscht man mit Spätburgunder ab und füllt mit Rehjus auf. Nachdem die Sauce um ein Drittel reduziert ist, wird

sie gebunden, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Honig. Ganz zum Schluss gibt man etwas braune Butter in die Sauce, dieses gibt ihr einen wunderbar nussigen Geschmack.

Rehnüsschen mit Rahmwirsing

Zutaten

600	Gramm	Rehnüsschen (aus der Keule,)
20	Scheiben	Hamburgerspeck ca.
1	Bund	Thymian
3		Geschälte Schalotten
1	Essl.	Butter
3		Wacholderbeeren
		Öl zum Braten

FÜR DEN RAHMWIRSING

500	Gramm	Geputzter Wirsingkohl
1	Essl.	Fein geschnittene Schalotten
10	Scheiben	Hamburgerspeck (feinwürfelig Geschnitten)
100	ml	Obers
1/8		Kalbsfond
1/2		Zitrone den Saft
1	Essl.	QimiQ
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

Zubereitung

Rehnüsschen mit Salz, Pfeffer, gerebeltem Thymian würzen, mit den Speckscheiben umwickeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Nüsschen darin anbraten. Schalotten in Ringe schneiden, mit den Wacholderbeeren und 2 Thymianzweigen zugeben. Je nach Stärke der Fleischstücke etwa 15-25 Minuten im 200 °C heißen Rohr rosa braten. Fleisch aus dem Rohr nehmen, mit Alufolie zugedeckt rasten lassen. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die abgelösten Wirsingblätter blanchieren. Blanchierte Wirsingblätter in 2 cm-Quadrate schneiden.

In einem Topf die Speckwürfel auslassen. Schalotten zugeben und mitschwitzen, mit Zitronensaft und Obers ablöschen, 1-2 Minuten köcheln. Wirsing zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zuletzt QimiQ einrühren und noch 3 Minuten köcheln lassen.

Wirsing in der Tellermitte anrichten. Rehnüsschen in Scheiben schneiden und darauf setzen. Mit Thymian garniert servieren.

Rehnüssli Rose Gebraten an Balsamico

Zutaten

40	ml	Erdnussöl
500	Gramm	Rehnüssli
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
		Rosmarin
4		Büschel Salatbouquet
		Nüssli, Lollo, Eichblatt
		Und Kresse
150	ml	Vinaigrette
		Baumnussöl-Himbeeressig
25	Gramm	Trauben blau
25	Gramm	Trauben Regina weiß
15	Gramm	Kürbiskerne geröstet
15	Gramm	Pinienkerne geröstet
15	Gramm	Sonnenblumenkerne geröstet
10	Gramm	Alfahasprossen
30	ml	Olivenöl extra vergine
80	Gramm	Speck geräuchert
		In Lardons geschnitten
40	Gramm	Zwiebeln fein geschnitten
50	ml	Aceto balsamico

Zubereitung

(*) und Speck-Zwiebeln mit bunten Herbstsalaten

Das Rehnüssli würzen. In einer Lyonerpfanne anbraten, umdrehen, ca. acht bis zehn Minuten im Ofen bei 200 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 42 Grad braten.

Herausnehmen und fünf Minuten an der Wärme abstehen lassen.

Specklardons im Olivenöl knusprig braten, Zwiebeln beigegeben leicht mitbräunen, mit Balsamico ablöschen und sofort abschütten.

Salatkomposition mit dem Dressing anmachen, anrichten mit den Traubenvierteln und den Kernen garnieren. Balsamico-Speck-Zwiebeln auf dem Teller anrichten und das in Scheiben geschnittene Rehnüssli obenauf legen.

Rehnüssligeschnetzeltes mit Pilzen

Zutaten

- 200 Gramm Rehnüssli geschnetzelt
- 20 Gramm Gehackte Schalotten
Mehl
- 10 Gramm Erdnussöl oder Bratbutter
Salz
Schwarzer Pfeffer
- 30 Gramm Kochbutter
- 30 Gramm Champignons geviertelt
- 30 Gramm Steinpilze geschnitten
- 30 Gramm Eierschwämmli
- 30 Gramm Semmelstoppelpilze
Zerkleinert
- 2 Gramm Grüne Pfefferkörner
Frischer Thymian
- 100 ml Most
- 50 Gramm Thurgados oder Calvados
- 100 ml Wildfond o. Kalbsfond
- 200 ml Vollrahm o. Creme fraiche
Frische Kräuter
Preiselbeeren

Zubereitung

Sautiertes Rehnüssligeschnetzeltes mit Pilzen und Thurgadosrahmsauce:

Den Fettstoff stark erhitzen, das Fleisch mehlen, kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort aus der Pfanne nehmen. Anschließend die gehackten Schalotten und die gerüsteten, gut trockenen Pilze in der selben Pfanne mit der Butter ebenfalls kurz anbraten und mit Salz, grünem Pfeffer und den frischen Thymianblättchen würzen und zum Fleisch geben.

Mit dem Most und dem Thurgados (Calvados) den Bratensatz ablöschen, ganz einkochen. Den Wildfond oder den Kalbsfond begeben, zur Hälfte einkochen. Den Vollrahm oder die Creme Fraiche ebenfalls dazugeben, aufkochen und abschmecken. Das Fleisch und die Pilze erst vor dem Servieren in die Sauce geben und erhitzen, aber auf keinen Fall mehr kochen, sonst wird das Fleisch trocken und die Pilze ziehen Wasser.

Dazu passt vorzüglich Rotweinrisotto, Kartoffelstock oder Balgacher Ribelpolenta.

Rehpfeffer

Zutaten

400	Gramm	Rehkeule
1/2	Ltr.	Kräftiger trockener Rotwein
3		Lorbeerblättern
10		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
50	Gramm	Sellerie, gewürfelt
50	Gramm	Karotten, gewürfelt
50	Gramm	Lauch, gewürfelt
50	Gramm	Zwiebeln, gewürfelt
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Dijonsenf
125	ml	Brauner Fond
1-2	Essl.	Kalte Butter
3	Scheiben	Bauchspeck, in Streifen Geschnitten
10	klein.	Champignons
3	Essl.	Silberzwiebeln
1	Essl.	Petersilie, gehackt
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten

zugeben.

Den Speck anschwitzen. Die Champignons, die Silberzwiebeln und Petersilie zugeben.

Das Ragout anrichten, mit dem Speck, Zwiebeln und Champignons bestreuen. Dazu Spätzle oder Nudeln servieren.

Zubereitung

Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden und 1-2 Tage in eine Marinade aus 1/2 l Rotwein, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Sellerie, Karotten, Lauch und Zwiebeln legen. Dann das Fleisch herausnehmen, Gewürze entfernen und Marinade und die Gemüse aufheben.

Das Fleisch mit dem Gemüse in einem Topf mit heißem Öl anbraten bis es Farbe genommen hat. Tomatenmark zugeben und noch eine Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit der Marinade ablöschen, gut verrühren. Senf und Fond zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen und den Rest etwas einkochen lassen. Anschließend die Sauce passieren, abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder

Rehpfeffer mit Grappa und Polenta (Lombardei)

Zutaten

1	kg	Rehfleisch aus der Keule
1		Zwiebel
1		Möhre
1		Selleriestange
1		Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
4		Zerdrückte Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner grob zerstoßen
1	Stange	Zimt
2		Gewürznelken
1	klein.	Zweig Thymian
3/4	Ltr.	Rotwein
100	ml	Rotweinessig
5	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Speck Salz und Pfeffer
2	Essl.	Mehl
250	Gramm	Schlagsahne
20	ml	Grappa

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen und trockentupfen, in Würfel mit 3-4 cm Kantenlänge schneiden. Gemüse waschen, putzen und grob würfeln. Fleisch, Gemüse und Gewürze in eine hohe Schüssel geben und mit Wein und Essig übergießen. Das Fleisch muss vollkommen mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Kühl stellen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen, Gemüse abtropfen lassen.

3. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin kräftig braun anbraten.

4. Den Speck würfeln und mit dem abgetropften Gemüse zum Fleisch geben. Salzen, pfeffern und alles etwa 15 Minuten weiterbraten. Das Mehl überstäuben und unter Rühren mit anrösten. Marinade angießen, einmal aufkochen. Dann alles zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde garen.

5. Fleisch aus der Sauce heben, in einer Schüssel warm stellen. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Sahne dazugeben, alles etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Grappa abschmecken. Über das Fleisch geben.

Dazu passen Polenta-Rauten (siehe Extra-Rezept).

Rehragout aus dem Passauer Land

Zutaten

2	kg	Rehfleisch Schlegel, Bauch Mit Knochen
300	Gramm	Geräucherter weißer Speck
2		Zwiebeln
3	Essl.	Tomatenmark
30	Gramm	Mehl
		Salz, Pfeffer
		Thymian
		Rehbrühe
		Preiselbeeren
		====BEIZE====
		Rotwein
		Essig
		Wacholderbeeren
		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner
		Salz
1		Zwiebel gewürfelt
1		Karotte geschnitten
1	Stück	Sellerie
1/2	Stange	Lauch

Zubereitung

Rehfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Beize übergießen und zwei Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den in Würfel geschnittenen Speck im Topf glasig werden lassen und kleingeschnittene Zwiebeln dazugeben. Das abgetropfte Rehfleisch anbraten und mit der Beize aufgießen. Mit Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer würzen, dann mit Mehl bestäuben, umrühren, mit Rehbrühe aufgießen. 1 1/2 Stunden auf niedriger Hitze simmern lassen. Kurz vor dem Servieren zwei bis drei Esslöffel Preiselbeeren unter das Ragout rühren, abschmecken und mit den Semmelknödeln anrichten.

Rehragout mit Apfelgratin

Zutaten

		=====APFELGRATIN=====
4	groß.	Äpfel, fest
1		Zitrone
200	ml	Süße Sahne
150	Gramm	Creme fraiche
		=====REHRAGOUT=====
1	kg	Rehkeule, schieres Fleisch
500	Gramm	Wildabfälle und Knochen
50	Gramm	Räucherspeck
		Rotwein
1	Bund	Suppengemüse
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner
		Wacholderbeeren
300	Gramm	Butter
1	Essl.	Weinessig
1	Teel.	Scharfer Senf
2	Essl.	Preiselbeeren
40	ml	Madeira

Zubereitung

Damit es weiterhin leicht bleibt, gibt es zum Rehragout nichts anderes als das Apfelgratin. Dafür werden geschälte und ausgestochene Äpfel (feste, saure Sorte) in 2-3 mm dünne Ringe gehobelt und in eine ausgebutterte, feuerfeste Form so gelegt, dass sie dachziegelartig dicht an dicht nebeneinander liegen.

Es empfiehlt sich, weit mehr davon zu machen, als man zu brauchen glaubt und eine Form zu nehmen, die man auch auf den Tisch stellen kann. Die Apfelringe werden mit Zitronensaft beträufelt und mit einer Mischung aus Sahne und Creme fraiche fast bedeckt. Im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten backen lassen, bis sie oben goldgelb werden.

Das Ragout hat man auch ein wenig vorbereiten können. Es unterscheidet sich von anderen Ragouts dadurch, dass es nicht aus der Schulter geschnitten wird, sondern aus einem Stück, das nach landläufiger Ansicht viel zu schade dafür ist: aus der Keule.

Für das Ragout werden nur die schönsten Fleischstücke verwertet, also nur

zusammenhängende, feste und feinfaserige Muskelstücke, die vollständig von allen Häuten gesäubert sein müssen, also pur und makellos sind wie bestes Filetfleisch. Daraus erst kurz vor dem Braten gleichmäßige Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden, so dass man sie später, nach dem Braten, noch einmal durchschneiden muss, um sie essen zu können.

Zu den Häuten sollten sie sich weitere Wildabfälle und -knochen besorgen und daraus 1 oder 2 Tage vorher, einen kräftigen Wildfond kochen: wie einen normalen braunen Fond, nur mit mehr Rotwein, mit Schinkenresten (oder Räucherspeck) und Wacholderbeeren anschließend durchsieben. Erkalten sollte er steif sein wie Pudding, so kann man ihn auch gut entfetten.

Die Fleischwürfel werden in einer großen Pfanne nur in Butter gebraten, das bedingt zwangsläufig eine nicht zu hohe Temperatur auch hier, wie beim Fisch, wäre ein knuspriges Äußeres ein böses Missgeschick. Nach 4-5 Minuten aus der Pfanne nehmen, kaum salzen und warmstellen. Nun vollendet man die vorbereitete Sauce: Aufkochen, weiter reduzieren, Weinessig, und scharfen Senf zufügen, dann erst salzen und pfeffern (schwarz), abschmecken, wenige Preiselbeeren und einen Schuss Madeira drangeben, wieder abschmecken (immer wieder!), und schließlich, wenn das Fleisch bereits angebraten ist, mit dem Schneebesen kalte Butterstücke einmontieren pro Portion ca. 50 g. Dabei und danach darf die Sauce nicht mehr kochen. Sollte sich unter dem ruhenden Ragout Saft gesammelt haben, kann er noch zur Sauce gegeben werden, BEVOR die Butter einmontiert wird. Nachher geht nichts mehr!

Beim Durchschneiden der Fleischwürfel müssen diese rosa sein wie ein Filet. (Vorsichtige Köche prüfen das schon während des Bratens!) Sie sind dann auch so zart wie ein Filet, nur schmecken sie besser. Dazu das Apfelgratin, in dem die Sahne leicht geflockt ist, sowie die kräftige Wildsauce - ach, wenn doch jede Woche Weihnachten wäre!

Rehragout mit Orangensauce

Zutaten

1	kg	Rehfleisch (Keule oder Schulter) ohne Knochen
3	Essl.	Butterschmalz
		Salz Pfeffer
2		Möhren
2		Selleriestängel
1		Lauchstange das Weiße
1		Zwiebel
2		Thymianzweige
2		Salbeizweige
1		Lorbeerblatt
2		Chilischoten
2		Knoblauchzehen
3		Unbehandelte Orangen nach Belieben blonde oder Blutorangen - letztere Geben ein kräftigeres Aroma
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Lässt sich wie jedes Ragout gut vorbereiten und braucht dann nur noch aufgewärmt zu werden, wenn die Gäste vor der Tür stehen

Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden. In einem Bratentopf im heißen Butterschmalz oder Öl kräftig auf allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern. Möhren, Selleriestangen und Lauch sowie Zwiebel in feine Würfel oder Scheibchen schneiden, zusammen mit den Kräuterstielen und den Chilischoten sowie dem durch die Presse gedrückten Knoblauch hinzufügen und mitschmurgeln lassen.

Zwei Orangen auspressen, die dritte halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Mit Orangensaft auffüllen. Zugedeckt auf kleinem Feuer eine gute Stunde schmurgeln, bis das Fleisch zart ist - wie lange das genau dauert, hängt natürlich vom Alter des Tieres ab. Also ein kleines Stückchen abschneiden und probieren. Die Fleischwürfel dann herausfischen und beiseite stellen. Die Sauce mit dem Mixstab aufschlagen und glatt pürieren, dabei die Butter mitmixen. Sie gibt der Sauce Glanz. Noch einmal abschmecken und die Rehwürfel wieder in dieser Sauce erwärmen.

Dazu schmecken Nudeln, Spätzle oder auch ein cremiges Kartoffelpüree. Und als Getränk braucht man hierzu einen kraftvollen Rotwein, auch diesmal haben wir uns für einen aus Italien entschlossen, aus Süditalien, wo die Rotweine feurig und üppig gedeihen. Zum Beispiel einen Aglianico del Vulture.

Rehragout mit Pfifferlingen und Maronen

Zutaten

1		Gemüsezwiebel (300 g)
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Essl.	Pimentkörner
1	Essl.	Korianderkörner
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2	kg	Rehfleisch schier aus der Keule
		Salz
120	Gramm	Butter
80	Gramm	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Portwein, rot
1 3/16	Ltr.	Wildfond (Glas)
500	Gramm	Pfifferlinge, klein
200	Gramm	Schalotten
1	Bund	Petersilie, glatt
25	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Maronen (Esskastanien)
		Vakuumverpackt
30	Gramm	Johannisbeergelee, rot
1		Orange: Schale fein Abgerieben
		Pfeffer

Zubereitung

Die Gemüsezwiebel pellen und fein würfeln. Wacholder, Piment, Koriander und Pfeffer in der Moulinette fein mahlen. Das Rehfleisch in 70 g schwere Stücke schneiden und salzen. In einem breiten Topf oder Bräter die Hälfte der Butter stark erhitzen. Das Rehfleisch darin rundherum stark anbraten. Die Gemüsezwiebel und die Gewürzmischung unterrühren und kurz anrösten. Das Tomatenmark ebenfalls unterrühren und kurz anrösten. Den Portwein zugießen und 3 Minuten einkochen. Mit Wildfond auffüllen. Das Ragout im geschlossenen Topf bei milder Hitze ungefähr 3 Stunden weich schmoren. Inzwischen die Pfifferlinge putzen, kurz waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln, die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Stärke in wenig kaltem Wasser anrühren und unter das Ragout

mischen. Maronen, Johannisbeergelee und Orangenschale zugeben. Die restliche Butter in 2 großen Pfannen erhitzen und die Schalotten mit den Pfifferlingen bei starker Hitze ungefähr 4-5 Minuten darin braten. Dann salzen, pfeffern und mit der Petersilie verrühren. Die Pfifferlinge extra zum Ragout servieren. Dazu passt der Buttermilch-Serviettenknödel (s. Rezept).

Rehragout mit Pilzen

Zutaten

1		Rehkeule (ca. 1,8 kg)
1		Gemüsezwiebel (ca. 380 g)
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Öl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
300	ml	Rotwein
400	ml	Wildfond
8		Wacholderbeeren
2		Nelken
4		Pimentkörner
6		Pfefferkörner
1/2		Zimtstange
2		Lorbeerblätter
300	Gramm	Kleine Champignons
4	Stiele	Glatte Petersilie
1-2	Essl.	Speisestärke
20	Gramm	Butter
6-8	Essl.	Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

1. Fleisch entlang dem Knochen auslösen (siehe Foto) und von Silberhaut und Sehnen befreien. Fleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken.

2. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Fleisch salzen, pfeffern und im restlichen Öl in 2 Portionen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten anbraten, dann zu den Zwiebeln geben. Rotwein zugießen und stark einkochen. Mit Fond und 150 ml Wasser auffüllen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen auf der Schiene von unten bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) 50-60 Minuten garen. Wacholder, Nelken, Piment und Pfefferkörner zerdrücken, mit

Zimt und Lorbeer in ein Mullsäckchen geben, zubinden, 20 Minuten vor Ende der Garzeit in den Fond geben.

3. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. Petersilie abzupfen und fein schneiden.

4. Säckchen aus dem Ragout nehmen. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Ragout damit binden.

5. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten braten, dabei salzen und pfeffern. Petersilie unter die Pilze, Preiselbeeren unter das Ragout mischen. Ragout und Pilze auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passen Buchweizenknödel (Extra Rezept)

Rehragout mit Steinpilzen II

Zutaten

600	Gramm	Rehshulter oder -- keule ohne Knochen
1	Bund	Suppengrün
1	klein.	'Knoblauchzehe
4		Wacholderbeeren
8		Schwarze Pfefferkörner
1/2	Teel.	Rosmarinnadeln
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
30	ml	Cognac oder Weinbrand
4	Essl.	Olivener Öl
25	Gramm	Getrocknete Steinpilze
200	Gramm	Kleine Schalotten
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz
		Weißer Pfeffer
125	ml	Wildfond
2	Essl.	Crème fraîche
2	Essl.	Petersilie, gehackt

Zubereitung

Das Rehfleisch gründlich waschen, trockentupfen und, wenn nötig, häuten. In mundgerechte Würfel schneiden und in eine Steingutschüssel legen.

Das Suppengrün putzen, waschen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. Mit dem Suppengrün, dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian unter das Fleisch mischen.

1/8 l Rotwein mit 1 Esslöffel Cognac oder Weinbrand und dem Öl verrühren. Das Fleisch damit übergießen und zudecken. Die Steinpilze in 1/4 l Wasser geben. Beides über Nacht stehen lassen. Die Schalotten schälen. Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen,

abtropfen lassen und grob hacken. Das Einweichwasser durch ein Filterpapier gießen und beiseite stellen.

Das Fleisch aus der Marinade heben und sehr sorgfältig mit Küchenpapier abtupfen, dabei alle Gewürze und Gemüseteile entfernen. Die Marinade durchsieben, dabei den Siebinhalt kräftig ausdrücken und beiseite stellen.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Schalotten hineingeben und bei schwacher Hitze rundherum braten, bis sie weich sind. Dann herausnehmen. Das Fleisch in das Fett geben und unter häufigem Wenden in etwa 10 Minuten garen. Dann ebenfalls herausnehmen, salzen und pfeffern.

Den Siebinhalt im Bratfett kräftig anbraten. Mit dem Pilzwasser, der Marinade, dem restlichen Wein und dem Wildfond aufgießen. Alles im offenen Topf bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen.

Die Flüssigkeit durch ein Spitzsieb in einen anderen Topf gießen. Die Crème fraîche hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Das Fleisch, die Schalotten und die Pilze in der Sauce erhitzen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der Petersilie bestreut servieren

Rehroulade

Zutaten

- 1 mittl. Rehkeule (gut abgehangen)
O D E R
- 4 Rehrouladen je 150 g
- 60 Gramm Geschmackfreies Pflanzenöl
====FÜR DIE
FÜLLUNG====
- 200 Gramm Fleischabschnitte aus der
Rehkeule
- 150 Gramm Pfifferlinge
- 80 Gramm Fetten Speck in Streifen
- 1 groß. Bund Petersilie
- 1 klein. Zwiebel
Salz
Pfeffer
===FÜR DIE SAUCE=====
- 250 Gramm Fleischknochen vom Reh
- 60 Gramm Geschmacksfreies
Pflanzenöl
- 150 Gramm Zwiebeln
- 150 Gramm Möhren
- 40 Gramm Mehl oder Stärkemehl
- 40 Gramm Süße Sahne
- 1 Schuss Rotwein
====BEILAGEN=====
- 400 Gramm Frische Pfifferlinge
- 80 Gramm Fetter Speck
- 150 Gramm Vollreife Brombeeren
- 80 Gramm Butter
- 80 Gramm Zucker
- 1 Herber Apfel, evtl. mehr
- 1 Zitrone
- 1 Schuss Rotwein
====WEITERE
BEILAGEN=====
Salzkartoffeln oder
Kartoffelpüree

Zubereitung

Aus der Rehkeule vier Doppelscheiben schneiden. Knochen und Feinabschnitte für die Sauce beiseite legen.

Abschnitte im Mixer zerkleinern. Danach die geputzten Pfifferlinge. Die Farce mit einer zerkleinerten Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer vermengen und abschmecken.

Einen Löffel der Farce auf je eine Roulade geben, einen Speckstreifen dazulegen und das Fleisch einrollen und an den Seiten andrücken. Sie halten so ohne Zwirn und Klammern beim Garen zusammen.

Für die Sauce werden in einem Kochtopf die Rehknochen und Abschnitte in heißem Öl angeröstet, grob geschnittene Zwiebeln und Möhren dazugeben und ebenfalls anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, mit einem Liter Wasser auffüllen und ca. zwei Stunden einkochen lassen, dabei von Zeit zu Zeit kontrollieren, damit sie nicht anbrennt. Dieser Vorgang lässt sich bereits am Vorabend oder am Vormittag erledigen.

Öl in einem schweren Topf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Anschließend den Topf mit den Rouladen und den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Die Garzeit beträgt etwa 35 Minuten.

Nach 15 Minuten der Garzeit die eingekochte, durch ein Sieb passierte, mit etwas Mehl angegedickte Sauce über die Rouladen geben und den Ofen wieder verschließen.

Für die Beilage Äpfel ausstechen und schälen, in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Feingewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen, eine kleingeschnittene Zwiebel hinzufügen und anschwitzen. Die geputzten und gewaschenen Pfifferlinge dazugeben und während des Garens mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten fein gehackte Petersilie unterheben und warm stellen.

In einem Töpfchen oder einer Pfanne Butter heiß werden lassen, etwas Zucker hinzufügen und leicht karamelisieren lassen. Die Apfelscheiben hineinlegen und gardünsten.

Für die Brombeer-Beilage etwas Butter in einem Töpfchen erhitzen, ein wenig Zucker zugeben und diesen auflösen lassen. Die Brombeeren hinzufügen, nur ein wenig schütteln, nicht rühren! Einen Schuss kräftigen Rotwein drübergießen, vorsichtig schütteln und aufkochen lassen - der Alkohol verdunstet dabei vollständig.

Auf einem vorgewärmten Teller einen Saucenspiegel legen, darauf die Rehroulade mit den Pfifferlingen setzen. An der Seite die Apfelscheiben mit den Brombeeren füllen. Als Beilage mehlig Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree. Dazu passt ein kräftiger, trockener Rotwein.

Rehrouladen mit Preiselbeerfüllung

Zutaten

1		Unbehandelte Orange
1	Glas	Preiselbeeren (200 g)
10	Gramm	Zucker
200	ml	Schlagsahne
60	Gramm	Weißbrot
40	Gramm	Butter
4		Rehschnitzel aus der Keule, à 160 g Salz, Pfeffer
80	Gramm	Möhren
80	Gramm	Knollensellerie
1/2		Porreestange
30	Gramm	Butterschmalz
80	ml	Rotwein
500	ml	Wildfond (selbstgemacht, ersatzweise Glas)

Zubereitung

1. Von der Orange die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Preiselbeeren abtropfen lassen und den Saft auffangen. Orangen- und Preiselbeersaft und Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen. 120 ml Sahne in einem Topf einkochen, bis sie dickflüssig ist. Mit dem Saft verrühren und einmal aufkochen.

2. Das Weißbrot entrinden und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Weißbrotwürfel goldbraun rösten. Mit Preiselbeeren und Orangenschale unter die Sahnesauce heben.

3. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel flach klopfen, salzen und pfeffern. Etwa 1 El von der Preiselbeerfüllung auf jedes Schnitzel geben (die restliche Füllung zur Seite stellen). Die Ränder umklappen und die Schnitzel zu einer Roulade aufrollen. Mit einem Holzstäbchen zusammenstecken, rundherum salzen und pfeffern.

4. Möhren und Sellerie schälen, waschen und fein würfeln, Porree putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden.

5. Das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Erst Möhren und Sellerie dazugeben und gut anrösten. Dann den Porree dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Mit dem Wildfond auffüllen, die Rouladen zugedeckt 35-40 Minuten garen.

6. Die Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, Rückstände dabei gut ausdrücken. Auf die Hälfte einkochen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Sauce ziehen. Rouladen mit der Sauce, restlicher Füllung und Rotkohlnödeln servieren.

Rehsauerbraten aus der Keule

Zutaten

2 kg Rehkeule
1/2

MARINADE

350 Gramm Rote Zwiebel
150 Gramm Staudensellerie
120 Gramm Knollensellerie
150 Gramm Karotten
3 Knoblauchzehen
2 geh. EL Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
7 Gewürznelken
2 Essl. Zerdrückter schwarzer Pfeffer
3 Sternanis
1/2 Zimtstange
Je 3 Zweige Thymian und Rosmarin
3/4 Ltr. Kräftiger Rotwein
1/4 Ltr. Rotweinessig
40 ml Balsamessig
40 ml Himbeeressig
Salz, Zucker
2 Orangen die Schale
50 ml Öl zum Begießen

AUSSERDEM

Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Essl. Mehl
3 Essl. Pflanzenöl
150 Gramm In 2 cm große Stücke geschnittener Bauchspeck
200 Gramm In 2 cm große Stücke geschnittene Zwiebel

100	ml	Ahornsirup
100	Gramm	Tomatenketchup
1/4	Ltr.	Roter Portwein
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
3/4	Ltr.	Wasser
1	Scheibe	Graubrot
5	Stücke	Spekulatius oder Saucenlebkuchen
8		Backpflaumen

GEMÜSE

20	Gramm	Butter
24		Geschälte Perlzwiebeln
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Eingeweichte Rosinen
1	Essl.	Weißweinessig
250	Gramm	Egerlinge
2	Essl.	ÖL

Zubereitung

Der Trick: Kurzes Aufkochen und Passieren der Marinade vor dem Ablöschen verhindert Eiweißflocken in der Sauce.

Zubereitung: 1. Marinade-Zutaten in einen Topf geben, erhitzen, 5 Minuten köcheln lassen, kalt auf das Fleisch in einem hohen Steinguttopf schütten (Flüssigkeit muss etwa einen Finger breit über dem Fleisch stehen), mit dem Öl begießen, verschließen, eine Woche ziehen lassen.

2. Rehkeule aus der Marinade nehmen, Marinade durch ein Sieb gießen, abgeseihtes Gemüse mit Gewürzen beiseite stellen. Keule trockentupfen, salzen, pfeffern, mit 1 EL Mehl bestäuben und in einen gusseisernen Schmortopf mit 2 EL Öl langsam von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen, Öl abgießen.

3. Bauchspeck mit 1 EL Öl leicht anrösten. Zwiebel, abgeseihtes Gemüse, Ahornsirup und Ketchup zugeben und anschwitzen, so dass alles etwas Farbe bekommt. Das Fleisch dazulegen, mit dem restlichen Mehl bestäuben. 5 Minuten nicht abgedeckt bei 160 °C in den vorgeheizten Ofen schieben.

4. Wieder aus dem Ofen nehmen und mit einem Teil des Portweins, des Rotweins und der Marinade ablöschen, langsam einkochen lassen. Diesen Vorgang viermal wiederholen. Wasser dazugießen. Brotscheibe, Spekulatius und Backpflaumen zugeben, abdecken und im Ofen etwa 1,5 Stunden weich schmoren.

5. Keule aus der Sauce nehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken. Sauce durch ein grobes Spitzsieb passieren, Gemüse gut durchdrücken. Sauce nochmals durch ein Haarsieb streichen und in einen sauberen Topf umfüllen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken, bei Bedarf etwas einkochen lassen. Das Fleisch einlegen und erwärmen.

6. Für das Gemüse Butter in einer Kasserolle hell aufschäumen lassen. Zwiebeln hinzufügen, kurz durchschütteln. Mit Zucker bestreuen, salzen, pfeffern. Bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Umrühren goldgelb karamellisieren lassen. Zum Schluss eingeweichte Rosinen hinzufügen. Mit Essig beträufeln, bei schwacher Hitze 20 Minuten weich dünsten. Egerlinge in Scheiben schneiden, in Öl anbraten, salzen.

7. Fleisch vom Knochen lösen, aufschneiden. Mit Sauce, Perlzwiebel-Rosinen-Gemüse und Egerlingen anrichten.

Rehschlegel mit Klettenknödeln (Österreich)

Zutaten

		===REHSCHLEGEL=====
1		Rehschlegel a ca.
1	kg	Mehl
		Fett zum Anbraten
100	Gramm	Hamburger Speck
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
1	Stange	Lauch
200	Gramm	Zwiebel
1	Essl.	Tomatenmark
3		Gewürznelken
1/2	Ltr.	Most
1/4	Ltr.	Rehjus
1	Essl.	Honig
		=====KLETZENKNÖDELN=====
350		GrammGrieß
1/2	Ltr.	Milch
5		Eier
1/8		Butter
5		Altbackene Brötchen
200	Gramm	Kletzen
		Getrocknete Birnen
		Salz

Zubereitung

Parüren und Wurzelwerk anrösten, mit Wasser aufgießen, 2 Std köcheln und anschließend reduzieren lassen, Speck und Gemüse kleinwürfelig schneiden. Den ausgelösten Schlegel salzen, und pfeffern, mit etwas Mehl stauben und rundum anbraten. Speck und Gemüse anrösten, mit dem Tomatenmark verrühren und mit Most ablöschen. Rehjus, Honig und Gewürznelken dazugeben. Den Rehschlegel einlegen und mit Folie abdecken.

Bei 180 o C ca. 1 Std. im Ofen dünsten. Wenn Flüssigkeit verdunstet, mit Wasser aufgießen. Zuletzt die Soße durch ein Sieb drücken und mit Wildgewürz abschmecken. Kletzen in Wasser einweichen und fein wiegen. Den Grieß in die Milch einkochen, salzen und

auskühlen lassen. Brötchen in Würfel schneiden, in der Butter anrösten und überkühlen lassen. Eier und Kletzen dazugeben, gut mit dem Grieskoch vermengen und wie einen Serviettenknödel zubereiten.

Rehschlegel mit Kletzenknödeln (Österreich)

Zutaten

		REHSCHLEGEL
1		Rehschlegel a ca. 1 kg
		Mehl
		Fett zum Anbraten
100	Gramm	Hamburger Speck
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
1	Stange	Lauch
200	Gramm	Zwiebel
1	Essl.	Tomatenmark
3		Gewürznelken
1/2	Ltr.	Most
1/4	Ltr.	Rehjus Parüren und Wurzel- Werk anrösten, mit Wasser Aufgießen, 2 Std. Köcheln und Anschließend Reduzieren lassen)
		ODER ERSATZWEISE --
1/4	Ltr.	Rindsuppe
2	Essl.	Honig Salz, Pfeffer Wildgewürz

		KLETZENKNÖDELN
350	Gramm	Grieß
1/2	Ltr.	Milch
5		Eier
1/8		Butter
5		Altbackene Brötchen
200	Gramm	Kletzen getrocknete Birnen Salz

Zubereitung

Speck und Gemüse kleinwürfelig schneiden. Den ausgelösten Schlegel salzen, und pfeffern, mit etwas Mehl stauben und rundum anbraten. Speck und Gemüse anrösten, mit dem Tomatenmark verrühren und mit Most ablöschen. Rehjus, Honig und Gewürznelken dazugeben. Den Rehschlegel einlegen und mit Folie abdecken.

Bei 180 oC ca. 1 Std. im Ofen dünsten. Wenn Flüssigkeit verdunstet, mit Wasser aufgießen. Zuletzt die Soße durch ein Sieb drücken und mit Wildgewürz abschmecken. Kletzen in Wasser einweichen und fein wiegen. Den Grieß in die Milch einkochen, salzen und abkühlen lassen. Brötchen in Würfel schneiden, in der Butter anrösten und überkühlen lassen. Eier und Kletzen dazugeben, gut mit dem Griesskoch vermengen und wie einen Serviettenknödel zubereiten.

Rehschlegel mit Pilzen

Zutaten

1		Rehschlegel (Keule) hohl ausgelöst
750	ml	Wasser
4		Wacholderbeeren zerdrückte
5		Pimentkörner zerstoßene
1	Zweig	Thymian (ersatzweise 1 Teel. zerstoßener Thymian)
1	Zweig	Liebstöckel (ersatzweise 1 Tl getrockneter Liebstöckel)
2		Schalotten geviertelte
1	klein.	Lorbeerblatt
2		Nelken
5	Gramm	Steinpilze getrocknete eingeweichte
30	Gramm	Butterschmalz Pfeffer Salz Speisestärke
20	ml	Pflanzenöl
500	Gramm	Champignons (frisch oder aus der Dose)
1		Zwiebel klein feingeschnitten
80	Gramm	Frühstücksspeck Gewürfelter

Frühstücksspeck zufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten schmoren. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.

Beilage Apfel-Rotkraut, Knödel von rohen Erdäpfeln, Serviettenknödel.

Zubereitung

Die Gewürze mit dem Wasser in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Topf beiseite stellen und den Inhalt kalt werden lassen. In eine Schüssel drei Gabeln, Zinken nach unten, sternförmig einlegen, die Keule darauf setzen und mit dem Würzsud bedecken. Schüssel abdecken und über Nacht kühlstellen. Die Keule aus dem Würzsud nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte einkochen. Das Fleisch mit Küchenkrepp trockentupfen, pfeffern und salzen. Im Bratentopf das Fett erhitzen, die Keule rundum anbraten. Zwischendurch mit etwas Würzsud den Bratensatz anlösen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze (Backofen 180 °C) die Keule 120 Minuten braten. Die Keule aus dem Topf nehmen und in Alufolie einschlagen. Den Bratensatz mit dem Würzsud loskochen. Die Soße mit Speisestärke binden, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In der Bratpfanne das Öl erhitzen, die Schwammerl hineingeben und Saft ziehen lassen. Die Zwiebel und den

Rehschnitzel 'Fellenberg'

Zutaten

600	Gramm	Rehschnitzelfleisch
		In Stk a 50 g geschnitten
20	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
60	Gramm	Zucker
25	ml	Vieille Prune
300	ml	Wildjus
50	ml	Rahm
100	Gramm	Zwetschgen in Scheiben
		Ingwer

Zubereitung

Zucker in Pfanne geben, caramolisieren. Wildjus dazugeben, aufkochen, zur gewünschten Dicke reduzieren. Mit Rahm verfeinern, abschmecken und mit Vieille Prune parfümieren sowie die in Scheiben geschnittenen Zwetschgen daruntermischen. Nicht mehr Kochen lassen!

Rehschnitzelstücke rosa braten, mit der Sauce nappiert servieren.

Dazu passen Butterspätzli oder Serviettenknödel sowie Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl.

Rehschnitzel an Fruchtiger Sauce

Zutaten

20		Traubenbeeren
		Blaue u./o. weiß
3		Äpfel
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Essig
200	ml	Apfelwein
600	Gramm	Rehschnitzel
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Preiselbeeren
2	Essl.	Saucenhalbrahm

Zubereitung

Große Trauben halbieren, kleine ganz lassen. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, Fruchtviertel in Spalten schneiden. Die Früchte in der Hälfte der Butter braten, aus der Pfanne nehmen.

Den Zucker in der Pfanne hellbraun karamellisieren, die Pfanne vom Feuer ziehen und eine Minute stehen lassen, dann mit Essig und Apfelwein ablöschen. Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen, bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Inzwischen die Rehschnitzel würzen, in der restlichen Butter braun braten, warm stellen.

Preiselbeeren und Saucenhalbrahm zur Karamellsauce geben, aufkochen und dicklich einkochen lassen. Die Früchte zur Sauce geben, heiß werden lassen, abschmecken. Zu den Schnitzeln servieren.

Rehschnitzel in Bier

Zutaten

500	Gramm	Rehkeule
		Salz
3		Zwiebeln
100	Gramm	Sellerie
80	Gramm	Schmalz
3		Pfefferkörner
2		Wacholderbeeren
1/2		Lorbeerblatt
1	Prise	Thymian
40	Gramm	Mehl
1	Tasse	Bier

Zubereitung

Die Rehkeule enthäuten und zu Schnitzeln schneiden. Das Fleisch leicht klopfen, am Rand einschneiden und salzen. Gehackte Zwiebeln und feingeschnittenen Sellerie in Schmalz glasig dünsten. Das Fleisch drauflegen, anbraten, Gewürze und etwas Wasser zugeben und zugedeckt garschmorend lassen.

Das Fleisch herausnehmen, den Saft eindampfen lassen, mit Mehl andicken, bräunen, Wasser aufgießen und gut durchkochen. Die durchgeseigte Soße mit Bier verdünnen, das Fleisch einlegen und nur noch erwärmen. Mit Kartoffeln anrichten.

Rehschnitzel in Rotweinsauce

Zutaten

- 8 klein. Rehschnitzel vom Schlegel
- 4 Essl. Öl
- Sauce & Garnitur:
- 4 Essl. Balsamessig
- 70 ml Rotwein
- 125 ml Bratensaft
- 40 Gramm Kalte Butterstücke
- 1 Essl. Kristallzucker
- 70 ml Apfelsaft
- 1 klein. Apfel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backrohr auf 50° C vorheizen. Das Fleisch zwischen Frischhaltefolie vorsichtig klopfen, salzen und pfeffern. Schnitzel in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und im Rohr warm stellen. Den Bratrückstand mit Balsamessig aufgießen und auf ein Drittel einkochen. Den Bratensaft dazumischen, aufkochen und durch ein feines Sieb gießen. Durch Einrühren der Butterstücke die Sauce binden. Die Schnitzel und ihren Saft in die Sauce legen, nicht mehr kochen lassen!

In der Zwischenzeit Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Apfelsaft aufgießen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Apfelviertel in ca. ½ cm große Stücke schneiden. Im Apfelfond ziehen lassen, bis sie bissfest sind. Schnitzel mit der Sauce und den Apfelstücken anrichten.

Rehschnitzel in Traubensosse

Zutaten

- 800 Gramm Rehfleisch aus der Keule
-- o. auch aus dem Rücken
-- leicht geklopft
- 400 Gramm Topinambur geschält, in
-- kleine Scheiben
- 400 Gramm Hokkaido-Kürbis
-- in kleine Scheiben
- 100 Gramm Rote oder weiße Trauben
-- halbiert und entsteint
- 2 Essl. Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Essl. Creme fraiche
- 1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
Butter
Essig
Öl
Mehl zum Melieren
Potwein oder Noilly Prat
Petersilie

Zubereitung

(*) mit süßsaurem Kürbisgemüse und Topinambur-Püree

Der Topinambur wird im Töpfchen mit etwas Butter, etwas Wasser, Salz und Pfeffer weich gekocht und später mit dem Stampfer püriert.

Für den süßsauren Kürbis ein paar Zwiebelwürfel im Butter/ Ölgemisch anbraten, den geschnitten Kürbis hinzugeben (Hokkaido-Kürbis muss man nicht schälen), mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abwürzen.

Die Rehschnitzel salzen und pfeffern, melieren und in der heißen Pfanne braten.

Für die Soße nimmt man die Rehschnitzel heraus, stellt sie kurz beiseite. Trauben in die Pfanne mit dem Alkohol abdünsten, Creme fraiche hinzu geben, etwas einkochen lassen und über die Rehschnitzel geben.

Das Topinambur-Püree können wir noch etwas mit Petersilie vollenden.

Rehschnitzel in Wacholdersauce

Zutaten

10-15		Wacholderbeeren
25	Gramm	Butter
8		Rehschnitzel à 80 g, von der gehäuteten Keule
2-3	Essl.	Butterschmalz
		Mehl zum Bestäuben
125	ml	Wildfond
125	ml	Süße Sahne
1	Essl.	Gin
		Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Mit der Klinge eines großen Messers die Wacholderbeeren auf einem Brett leicht andrücken. Butter in Flöckchen auf einen Teller geben und im Eisfach kalt stellen. Die Rehschnitzel leicht platt klopfen, salzen und pfeffern.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Schnitzel auf einer Seite dünn mit Mehl bedecken, das überschüssige Mehl vorsichtig abklopfen und zusammen mit den Wacholderbeeren mit der bemehlten Seite nach unten in eine Pfanne legen. Die Schnitzel scharf anbraten, wenden und fertig braten. Aus der Pfanne heben und warm stellen.

Mit dem Wildfond den Bratensatz lösen, Sahne und Gin hinzugeben und einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit den Butterflöckchen die Sauce montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Schnitzel zurück in die Pfanne geben und kurz erwärmen.

Die Rehschnitzel mit der Wacholdersauce auf Tellern anrichten.

Rehschnitzel mit Frischen Feigen

Zutaten

- 8 Rehschnitzel je ca. 80 g
- Bratbutter
- 1/2 Teel. Salz
- Pfeffer
- 1 Essl. Butter
- 2 Essl. Flüssiger Honig
- 8 Feigen in Vierteln
- 2 Schalotten fein gehackt
- 1 Essl. Thymianblättchen
- Fein gehackt
- 100 ml Rotwein
- 2 Essl. Weinessig mit Nussaroma
- 300 ml Wildfond o. Fleischbouillon
- 1 1/2 Essl. Braunes Maisstärke express

Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Teller und Sauciere vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen, Schnitzel portionenweise beidseitig je ca. zwei Minuten braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Restliches Bratfett mit Haushaltpapier auf tupfen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Honig begeben, Feigen ca. zwei Minuten dämpfen, herausnehmen, warm stellen.

Evtl. wenig Butter begeben, Schalotten und Thymian andämpfen, Wein und Essig dazugießen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Fond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. fünf Minuten köcheln. Maisstärke in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. eine Minute köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Schnitzel wieder begeben, nur noch heiß werden lassen.

Servieren: Rehschnitzel mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Feigen dazulegen. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Dazu passen: Knöpfli

Tipps:

* Restlichen Wildfond im Glas gut verschlossen tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

* Statt Nussessig Sherry verwenden.

Rehschnitzel mit Gewürzbirnen

Zutaten

400	Gramm	Rehkeule, pariert
2		Schalotten, feingewürfelt
1/4	Knolle	Sellerie, Feingewürfelt
1		Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
1		Tomate, gewürfelt
2		Feste Birnen
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer, Zerdrückt
1	Prise	Koriander
1	Prise	Piment
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Mehlbuttermischung zum Binden Salz
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
1	Bund	Blattpetersilie

Zubereitung

Birnen schälen, achteln und Kerngehäuse herausschneiden. Rehkeulenstück pfeffern, salzen und bei kleiner Hitze rundum anbraten. Schalotten- und Selleriewürfel zugeben, wenig später Knoblauch und Tomate. Nach fünf Minuten mit etwas Brühe ablöschen. 10 Minuten später Birnenspalten zugeben. Immer wieder mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, bis beide Flüssigkeiten aufgebraucht sind.

Nach ca. 20 Minuten Fleisch herausnehmen. Fond so reduzieren, dass er die Birnen glaciert. Mit ein paar Butterflocken kann man diesen Vorgang noch verstärken. Gewürzmischung einstreuen und alles

durchschwenken. Rehkeule tranchieren und mit Birnenspalten umlegen.

Tipp: Je nach Birnensorte variiert die Kochzeit. Je weicher die Sorte, um so kürzer das Garen. Birnenspalten müssen noch 'Biss' haben.

Rehschnitzel mit Kürbis- Preiselbeerkompott

Zutaten

50 Gramm	Bratbutter
8	Rehschnitzel a je 70 g
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
	Fett
40 Gramm	Zucker
40 Gramm	Aceto Balsamico di Modena
400 Gramm	Kürbis
200 ml	Rotwein
50 Gramm	Frisches Preiselbeerkompott
50 Gramm	Blaue Trauben
50 Gramm	Weißer Trauben
200 ml	Wildrahmsauce
4	Thymianzweige

Zubereitung

Bratbutter erwärmen. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Mehl bestäuben und im heißen Fett anbraten, warm stellen.

Zucker in der Bratpfanne leicht karamellisieren. mit Aceto Balsamico di Modena den Karamellzucker ablöschen. Kürbis in kleine Stengeli geschnitten und im Salzwasser zwei Minuten gekocht, zum Karamellzucker geben. Rotwein zugeben und den Kürbis weich kochen. Frisches Preiselbeerkompott zum Kürbis geben. Blaue Trauben halbieren und entkernen. Weiße Trauben halbieren, entkernen und zusammen mit den blauen Trauben zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildrahmsauce. Anrichten: Das Kürbis-Preiselbeerkompott in Tellermitte anrichten, auf der unteren Tellerhälfte die gebratenen Rehschnitzel anrichten, mit der Sauce umgießen, mit Thymianzweig garnieren. Dazu feine Quarkspätzli servieren.

Tipp: Das feine Kompott passt

ausgezeichnet zu Geflügel oder Rindfleisch.

Quarkspätzli zu Wildgerichten Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Eier verrühren, mit Magerquark, Salz und wenig Muskatnuss in die Mulde geben, zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Durch ein Spätzlisieb in kochendes Wasser drücken, wenn sie aufschwimmen, in kaltem Wasser abschrecken. Olivenöl in einer Lyoner-Pfanne erwärmen und die Spätzli leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und wenig Cayenne würzen.

Rehschnitzel mit Pepinos und Ribel-Gnocchi

Zutaten

12		Rehschnitzel a 50 g
100	ml	Rotwein
100	ml	Wildfond o. Kalbsfond
100	ml	Vollrahm
600	Gramm	Pepino (*)
100	Gramm	Butter (1)
20	Gramm	Butter (2)
2	Essl.	Bienenhonig
1/2	Teel.	Frischer Ingwer gerieben
2	Essl.	Apfelessig
1	Essl.	Balsamico-Essig
300	ml	Milch
80	Gramm	Ribelmehl (**)
1	Essl.	Reibkäse
1		Eigelb
		Eingesottene Butter

Zubereitung

Ribel-Gnocchi vorbereiten: Milch und Butter (2) mit etwas Salz und Muskat aufkochen. Ribelmehl unter kräftigem Rühren begeben. Bei geringer Hitze unter Rühren köcheln. Pfanne vom Herd nehmen, ausdämpfen lassen, Eigelb und Reibkäse unterziehen. Auf Blech streichen, erkalten lassen.

Rehschnitzel würzen und in heißem Öl beidseitig je rund 2 Minuten braten, so dass sie innen noch leicht blutig sind. Herausnehmen und warm stellen.

Das Fett abschütten, den Bratensatz mit dem Wein auflösen. Wildfond und Rahm begeben, etwas einkochen und abschmecken.

Pepino in 1-cm-Würfel schneiden oder kleine Kugeln ausstechen. In der Pfanne Butter (1) schmelzen, Bienenhonig darin auflösen und mit Apfelessig und Balsamico ablöschen. Aufkochen und darin Pepinowürfel und Ingwer 2 bis 3 Minuten unter ständigem Schwenken erhitzen.

Ribel-Gnocchi halbmondförmig ausstechen und im heißen Butterfett goldbraun braten.

Auf Teller: Rehschnitzel auf Saucenspiegel, garniert mit Pepinowürfel und Gnocchi.

(*) Pepino: Die Heimat der Pepinopflanze sind die Andentäler von Chile, Bolivien, Peru, Ecuador und Kolumbien. Neu gibt es auch Schaffhauser und Thurgauer Pepinos. Die reifen Pepinofrüchte sind gelblich bis leicht orange mit purpurroten oder blauvioletten Streifen und wiegen 150 bis 300 Gramm. Sie sind süß, saftig, haben einen melonenartigen Geschmack und lassen sich schälen wie Äpfel. Man kann sie kochen oder roh essen.

(**) 'Rheintaler Gerichte wie der Ribelmals waren einst die Kost der Armen'. Jeder richtiger Rheintaler weiß, was Ribelmals oder Törgga-Ribel ist. Ribel heißt so, weil bei der Zubereitung in der Pfanne der Mais sich 'ribelt'. Im Puschlav gibt es ein Pendant, welches Manfriguli (Chratzete) heißt und aus Buchweizenmehl hergestellt wird. Ribel war die Kost der Armen: Magenfüllmaterial mit Kohlenhydraten und Proteinen. Die richtige Ribelzubereitung blieb oft ein Hausfrauengeheimnis. Die einen mischten den Teig mit Grieß, anderen mit Mehl. Ob man den Ribel in Milch, Milchwasser oder nur in Wasser kocht eigentliche Ribelrezepte gab es kaum. Im letzten Weltkrieg fand Ribel wieder Einzug in die Rheintaler Küchen. In der Wirtschaftswunderzeit der Fünfzigerjahre geriet der Ribel in Vergessenheit. Dank der Initiative zweier Mitarbeiter des landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum in Salez wurde 1998 der Verein Rheintaler Ribelmals gegründet. am 10. August 2000 wurde die Rheintaler Spezialität als zweites Produkt der Schweiz mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (Gub) ausgezeichnet.

(***) Alfred Herzog wirtet mit seiner Frau Käthy seit 1984 im Schloss Weinsten. Das Restaurant Schloss Weinsten Gaststuben im Rebberg 9437 Marbach im St.Galler Rheintal Telefon 07177711 07 Fax 071777 26 98. Ruhetage: Montag und Dienstag. Hoch über dem Rheintal, am Höhenweg Sargans-Rorschach, steht das Schloss aus dem 14. Jahrhundert. Zu Fuß erreichbar, ab dem Dorfplatz Marbach, in etwa 15 Minuten.

Rehschnitzel mit Pfifferlingen

Zutaten

300	Gramm	Pfifferlinge
2		Paprikaschoten, gelb und rot (à 160 g)
100	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
1/2	Bund	Glatte Petersilie
5	Stiele	Thymian
2	Essl.	Olivenöl
4		Rehmedaillons (à 120 g, aus der Keule bzw. Nuss Geschnitten)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
4	Essl.	Öl
50	ml	Weißwein
150	ml	Wildfond
1/2	Teel.	Speisestärke

Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen und waschen. Mit Küchenpapier trockentupfen. Paprika vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Petersilienblätter fein hacken.

2. Thymianblätter abzupfen und mit dem Olivenöl verrühren. Rehmedaillons zwischen Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Oberseite pfeffern und mit Thymianöl bestreichen. Zusammenklappen und mit Hotzspießchen feststecken.

3. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern. In einer Pfanne in 2 El Öl bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. In derselben Pfanne im restlichen Öl Pfifferlinge, Paprika, Schalotten und Knoblauch bei starker Hitze 5 Minuten braten dabei mehrmals die Pfanne schwenken. Mit Wein ablöschen, den Fond zugießen und einmal aufkochen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Speisestärke leicht binden. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie darüber streuen und auf Tellern anrichten.

Dazu passen Stampfkartoffeln.

Rehschnitzel mit Steinpilzen und Nüssen

Zutaten

500 Gramm Zarte Rehschnitzel,
Salz,
Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle,
Paprikapulver,
2 Essl. Butterfett,
50 ml Cognac,
200 Gramm Frische, kleine Steinpilze,
100 Gramm Schinken (in Streifen
Geschnitten),
250 ml Saucenrahm,
50 Gramm Frische Walnusskerne

Zubereitung

Die Rehschnitzel in dem erhitzten Butterfett auf beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Den Bratfond mit Cognac ablöschen und einkochen.

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und mit den Schinkenstreifen in der Bratpfanne kräftig andämpfen. Saucenrahm dazugeben und aufkochen.

Die Sauce über die Rehschnitzel geben und vor dem Servieren mit den grob gehackten Walnüssen bestreuen.

Rehsteaks mit Apfel-Feigensauce

Zutaten

4		Rehsteaks (vom Filet oder Schlögl à 120 - 150 g)
		Salz, Pfeffer
		Zerdrückte Wacholderbeeren
2-3		Frische Feigen
1	mittl.	Süßsaurer Apfel (z.B. Gravensteiner)
2	Essl.	Feigenmarmelade
1	Essl.	Süße Sojasauce
1	Teel.	Apfelbalsamessig ca. Geriebene Muskatnuss
	Etwas	Gemahlener Zimt
	Etwas	Butterschmalz zum Braten
	Etwas	Hühnersuppe zum Ablöschen
1	Teel.	Kalte Butter zum Montieren

Zubereitung

Die Steaks in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, danach an einem warmen Ort beiseite stellen und ziehen lassen.

Feigen blättrig schneiden. Apfel mehrheitlich würfelig schneiden, einen kleinen Rest für die Garnitur blättrig schneiden.

Im Bratenrückstand die Feigenmarmelade anrösten, mit Sojasauce, Apfelbalsamessig und etwas Hühnersuppe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder, Muskat und Zimt abschmecken. Die Steaks nochmals kurz in die Sauce geben und ziehen lassen. Zum Schluss die Sauce durch das Einrühren von kalter Butter montieren).

		POMMES DUCHESSE
600	Gramm	Mehlige Kartoffeln
40	Gramm	Zerlassene Butter ca.
2		Eidotter
		Salz
		Muskatnuss

Für die Pommes Duchesse:

Kartoffeln kochen und noch heiß passieren. Butter und Dotter einarbeiten, mit Salz und Muskatnuss würzen. In

einen Dressiersack füllen, auf ein Backblech dressieren (ca. 4-5 cm Durchmesser) und im Backrohr bei Oberhitze 200-220 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Rehsteaks samt Sauce mit den Pommes Duchesse anrichten, mit Feigen und Äpfeln garnieren.

TIPP: Zur Verfeinerung kann man die Pommes Duchesse vor dem Backen mit etwas Trüffelöl verfeinern.

Rehsteaks mit Pfannen-Cumberland

Zutaten

3		Knoblauchzehen
1-2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1-2	Teel.	Koriander
8		Rehsteaks aus der Keule à 100 g
2	Essl.	Öl
2		Rosmarinzweige
30	Gramm	Butter
100	ml	Trockener Rotwein
50	ml	Portwein
		Abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange
2	Teel.	Johannisbeergelee
1	Teel.	Scharfer Senf

Zubereitung

Knoblauchzehen zerdrücken, die Pelle aber dran lassen. Schalotten fein hacken. Pfeffer und Koriandersaat im Mörser grob zerdrücken. Die Rehsteaks salzen und in den Gewürzen wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehsteaks darin mit den Rosmarinzweigen und zerdrückten Knoblauchzehen bei hoher Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und mit den Aromaten in Alufolie gewickelt im 50 °C heißen Ofen ruhen lassen. Das Öl aus der Pfanne schütten.

Butter in die Pfanne geben, die Schalotten darin 2-3 Minuten anschwitzen, mit dem Rotwein und Portwein ablöschen. Orangenschale und Saft dazugeben und alles 3 Minuten einkochen lassen.

Johannisbeergelee dazugeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den Senf unterrühren.

Rehsteaks aus der Folie nehmen und mit der Soße und den Schupfnudeln servieren.

Rosa Gebratene Rehkeule mit Heidelbeer-Risotto

Zutaten

600 Gramm Rehkeule ohne Sehnen und Häute
Salz, Pfeffer
3 Essl. Öl
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
5 Wacholderbeeren
5 Nelken
3 Rote Zwiebeln
1 Teel. Honig
200 ml Johannisbeersaft
1/4 Ltr. Dunkler Wildfond
1 Orange (Saft davon)
====WILDSAUCE====
Gehackte Knochen und Sehnen
1 mittl. Rote Zwiebel
Grob geschnitten
1 Karotte
1/4 Stange Lauch
1/4 Sellerieknolle, gewürfelt
4 Wacholderbeeren
2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
5 Nelken
1 Teel. Tomatenmark
300 ml Rotwein
500 ml Wasser
====HEIDELBEER
RISOTTO====
20 Gramm Butter
1 Schalotte in kleine Würfel geschnitten

200 Gramm Rundkornreis
 2 Thymianzweige
 200 ml Geflügelbrühe
 100 ml Weißwein
 Salz, Pfeffer
 =====AUSSERDEM=====
 200 ml Brühe
 50 Gramm Butter
 40 Gramm Parmesan, frisch gerieben
 100 Gramm Heidelbeeren

Zubereitung

Die Knochen der Rehkeule auslösen und das Fleisch in seine Einzelteile zerlegen. Die Rehkeulenteile mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in heißem Öl mit Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Nelken gut anbraten. Herausnehmen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und in dem auf 120°C vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen.

Die in Streifen geschnittenen roten Zwiebeln in der Pfanne, in der zuvor das Reh angebraten wurde, anbraten. Honig, Johannisbeersaft, den zuvor hergestellten Wildfond und Orangensaft begeben und auf ein Viertel einkochen lassen, so dass die Sauce schön sämig wird. Bei zu dünner Konsistenz mit etwas in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildsauce: Die Knochen und Sehnen in einem Bräter mit etwas Öl anbraten und braun rösten. Wenn sie gut gebräunt sind, geschnittene Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie begeben und gut mitrösten. Wacholder, Thymianzweige, Lorbeer, Pfefferkörner und Nelken sowie das Tomatenmark begeben und nochmals durchrösten (darf nicht zu dunkel werden, da die Sauce sonst bitter wird). Nun mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde langsam kacheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Anschließend durch ein Haarsieb gießen.

Heidelbeer-Risotto: Die Butter zerlaufen lassen, die Schalottenwürfel begeben und kurz glasieren. Den Reis begeben und mit andünsten. Die Thymianblättchen abzupfen und zu dem Reis geben. Nun mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 6 Minuten kochen lassen, von der Flamme nehmen und noch ca. 8 Minuten ziehen lassen. Danach auf ein Blech aufstreichen und auskühlen lassen. Risotto Fertigstellung: Die Brühe aufkochen, den ausgekühlten Reis begeben, einmal kurz aufkochen lassen und mit Butter und Parmesan binden. Kurz vor dem Servieren die Heidelbeeren unterheben und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Rotkohl mit Reh

Zutaten

1	klein.	Rotkohl, etwa 1 kg
100	Gramm	Geräucherter Speck
500	Gramm	Rehgulasch, aus der Keule
1		Rote Zwiebel
6-8		Getrocknete Feigen
2	Essl.	Schmalz
75	ml	Portwein
1/2	Ltr.	Wildfond
1/2	Teel.	Kardamom, gemahlen
1/2	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelkenpulver
1-2	Essl.	Balsamicoessig Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Den Rotkohl putzen, waschen und vierteln. Strunk und äußere Blätter entfernen und die Rotkohlviertel in feine Streifen schneiden. Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Feigen in Streifen schneiden.

In einem Bräter Schmalz erhitzen. Darin den Speck und den Gulasch kräftig anbraten. Die Zwiebel und den Rotkohl dazugeben, etwa 5 Minuten braten und mit dem Portwein und dem Fond ablöschen. Kardamom, Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze 40-50 Minuten schmoren.

Dann die geschnittenen Feigen zugeben und weitere 20-30 Minuten köcheln.

Mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerbraten vom Reh mit Mohn- Walnuss-Knöpfli

Zutaten

1		Rehkeule, ohne Knochen
<hr/>		
FÜR DIE MARINADE		
2		Karotten
3		Petersilienwurzel
1		Zwiebel
1	Prise	Salz
10		Pfefferkörner
3		Nelken
5		Wacholderbeeren
3		Knoblauchzehen
3		Thymianzweige
5		Körner Piment
1		Lorbeerblatt
3		Rosmarinzweige
1		Zimtrinde
1/2	Ltr.	Weinessig
700	ml	Wasser
1	Ltr.	Rotwein
250	ml	Orangensaft
1		Orange, abgeriebene Schale (unbehandelt)
4	Essl.	Preiselbeeren a. d. Glas
<hr/>		
ZUM SCHMOREN		
1	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Preiselbeeren
3/4	Ltr.	Rotweinmarinade (siehe oben)
<hr/>		
AUSSERDEM		
1		Karotte, In kleine Würfel

		Geschnitten
1/2		Sellerieknolle, In kleine Würfel Geschnitten
1	Essl.	Butterschmalz
3	Essl.	Crème fraîche
	Etwas	Speisestärke
2	Essl.	Preiselbeeren

MOHN-WALNUSS- KNÖPFLI

5		Eier
200	Gramm	Mehl
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss, frisch gerieben
40	Gramm	Walnusskerne
40	Gramm	Mohn, gemahlen
30	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Marinade abkühlen und das Fleisch für mindestens 24 Stunden darin einlegen. Die durchgezogene Rehkeule aus der Marinade nehmen, diese in ein Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen. Sie wird beim Schmoren des Bratens noch benötigt.

Das Butterschmalz in einen passenden Bräter geben und erhitzen. Das abgetropfte Bratenstück von allen Seiten scharf anbraten. Das ebenfalls gut abgetropfte Gemüse zugeben und kurz mitbraten lassen. Nun den Honig und die Preiselbeeren zugeben und mit einem Teil der Marinade auffüllen. Im Backofen bei 180 GradC ca. 1 Stunde mit geschlossenem Deckel schmoren. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Karotten- und Selleriewürfel in dem heißen Butterschmalz anbraten. Die Sauce passieren und zu dem Gemüse geben. Das Gemüse weich dünsten lassen. Nun die Crème fraîche einrühren, evtl. mit etwas Speisestärke binden. Die Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen und als Einlage in die Sauce geben.

Mohn-Walnuss-Knöpfli: Die Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach das Mehl darin verquirlen. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Walnusskerne fein hacken und mit dem Mohn unter den Teig rühren. Sehr viel Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen lassen. Den Teig durch einen Spätzlehobel in das Wasser drücken. Wenn diese an die Wasseroberfläche kommen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, abschrecken und etwas abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Mohn-Walnuss-Knöpfli darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauerbraten von der Rehkeule mit Serviettenknödeln

Zutaten

BRATEN	
1-1	kg Rehkeule
1/2	(küchenfertig)
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
1	Gewürznelke, angedrückt
1	Teel. Wacholder, angedrückt
1	Teel. Pimentkörner, angedrückt
1	Teel. Schwarze Pfefferkörner, Angedrückt
1	Ltr. Kräftiger Rotwein
125	ml Weinessig
1-2	Karotten
1	Teel. Mehlbutter (weiche Butter Und Mehl zu gleichen Teilen gemischt) Salz, Pfeffer Butterschmalz

SERVIETTENKNÖDEL	
1/2	Kastenweißbrot
1/4	Ltr. Milch
1	Zwiebel, fein geschnitten
25	Gramm Bauchspeck, fein gewürfelt
2-3	Eier
2	Essl. Petersilie, fein gehackt Salz, Pfeffer Muskatnuss Butter Hitzebeständige Frischhaltefolie

Alufolie

Zubereitung

Die Rehkeule waschen und abtrocknen. In eine entsprechend große Glasoder Porzellanschüssel legen. Eine Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und mit Lorbeerblättern, Nelke, Wacholder, Piment und Pfefferkörnern zufügen. Rotwein und Essig angießen, mit Klarsichtfolie abdecken und 2-3 Tage ziehen lassen.

Die übrige Zwiebel und die Karotte in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Dann in heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Zwiebel- und Karottenwürfel zugeben und kurz mitbraten. Dann mit der Marinade ablöschen, allerdings nicht mit der gesamten Menge, sondern nur den Bodensatz lösen. Bei schwacher Hitze die Keule ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren. Immer wieder mit etwas Marinade ablöschen, allerdings sollte der Fond im Topf immer nur 1-2 cm hoch sein. Der Braten ist fertig, wenn sich eine lange Fleischgabel leicht hineinstecken und sanft wieder herausziehen lässt.

Den gegarten Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und wenn nötig, mit etwas Mehlbutter andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kastenweißbrot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel geben, abdecken und ziehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Die Eier verquirlen, zusammen mit den Speckzwiebeln und der Petersilie zum Brot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut vermengen.

Hitzebeständige Klarsichtfolie zurechtlegen, den Knödelteig länglich auf die Mitte geben und die Folie zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Enden gut eindrehen und alles in Alufolie einwickeln. In einem Topf mit siedendem Wasser den Serviettenknödel ca. 40 Minuten garen. Herausnehmen, auspacken, in Scheiben schneiden, mit brauner Butter beträufeln und zum Braten reichen.

Schlegl von Reh - Würzig Marinierte Rehkeule

Zutaten

1		Rehkeule, gut 1,5 kg
<hr/>		
		MARINADE
1/2	Ltr.	Weißwein
1	Essl.	Thymian
1	Teel.	Majoran
4		Lorbeerblätter
10		Pfefferkörner
2		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
		Salz
<hr/>		
		ZUM BRATEN
		Pfeffer
		Salz
100	Gramm	Speckscheiben
50	Gramm	Butter oder Schmalz
1	Bund	Suppengrün
2		Zwiebeln
125	ml	Sahne
		Rotwein

Zubereitung

Marinade bereiten und die Rehkeule 12-24 Std. einlegen, herausnehmen und trocknen. Salzen, pfeffern, mit den Speckscheiben bardieren und im Bräter in den vorgeheizten Ofen (E:225 Grad, G:4) schieben oder auf den vorgeheizten Grill geben. Während der Schmor- oder Grillzeit immer wieder mit der Marinade und dem Bratensaft übergießen. Nach 20 Min. das geputzte Grün und die geviertelten Zwiebeln zugeben. Nach ca. 40 Min. den Speck abnehmen. Nach einer Stunde die Keule aus dem Ofen bzw. vom Grill nehmen und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb geben, mit Sahne binden und mit Rotwein, Pfeffer und evtl. etwas Salz abschmecken. Dazu reichen Sie stilgerecht 'rosenkrautz kepfla'.

Schmortopf vom Bergwild

Zutaten

640	Gramm	Rehfleisch aus der Keule
		Jodsalz
		Pfeffer
2		Zwiebeln
200	Gramm	Möhren
200	Gramm	Grüne Bohnen
50	Gramm	Speckwürfel
1	Teel.	Butter
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Weizenmehl
1/4	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
160	Gramm	Pfifferlinge
100	Gramm	Bergbauern-Schlagrahm
1	Essl.	Preiselbeeren
1	Teel.	Zitronensaft

Zubereitung

Fleisch in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Butter erhitzen, Speckwürfel und Fleisch von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Zwiebelwürfel in der Bratbutter angehen lassen, Fleisch wieder zurückgeben. Tomatenmark unterrühren, leicht anrösten, mit Mehl bestäuben, Wein und Brühe aufgießen. Gewürze zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren. Möhren und Bohnen putzen, kleinschneiden. Pfifferlinge verlesen, zerteilen, mit Gemüse zum Fleisch geben. Weitere 20 bis 30 Minuten schmoren. Geschnitztes mit Rahm verfeinern, mit Preiselbeeren, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Semmelknödel

Schwäbische Rehkeule

Zutaten

1	kg	Rehkeule
1/2		
1	Ltr.	Buttermilch
1/4	Teel.	Pfeffer
8		Zerhackte Wacholderbeeren
5		Geschälte Knoblauchzehen
30	Gramm	Butter
3	Essl.	Öl
4	Essl.	Crème fraiche
		Für die Sauce:
1	Scheibe	Schwarzbrot (zerbröckelt)
125	ml	Herber Weißwein
2	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	WILDEXTRAKT
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Teel.	Zucker
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Rehkeule in Buttermilch einlegen und zugedeckt 2 Tage im Kühlen marinieren. Herausnehmen, abtropfen, trockentupfen und häuten. Mit Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. Den Ofen auf 195° C vorheizen. Das Fleisch am Knochen leicht lockern und die Knoblauchzehen hineinstecken. Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Keule darin von allen Seiten anbraten. Mit einigen Löffeln Fett begießen und 15 Minuten im Ofen braten. Mit Crème fraiche bestreichen, die restliche Crème fraiche zum Fond geben und weitere 30 Minuten braten, dabei häufig mit Fond begießen. Die Keule aus der Kasserolle nehmen und im abgeschalteten und halb geöffneten Ofen ruhen lassen. Schwarzbrot, Weißwein, Zitronensaft, Wildextrakt und Tomatenmark zu dem Bratenfond geben, unter Rühren durchkochen und dabei das Schwarzbrot zerdrücken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßes Reh mit Glacierten Nockerln

Zutaten

- 500 Gramm Rehschlögel ca.
- 100 Gramm Dünne Rohwurst, (in Streifen geschnitten)
- 1 klein. Zwiebel (fein geschnitten)
- 3 groß. Karotten (geschält und Feinblättrig geschnitten)
- 4 cm Einer Porreestange bis 1/4 Mehr
- 2 Essl. Passierte Himbeermarmelade
- 1 Essl. Balsamico-Essig
- 1 Teel. Scharfer Senf
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Schwarze Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke
- Thymian
- Salz
- 125 ml Rindsuppe
- Etwas Rotwein nach Bedarf
- Der Sauce
- Olivenöl

FÜR DIE GLACIERTE NOCKERLN

- 1 Becher Sauerrahm
- 250 Gramm Glattes Mehl
- Muskatnuss
- Salz
- 100 Gramm Hamburger Speck ca. (hauchdünn Aufgeschnitten)

Zubereitung

Rehschlögl mit den Rohwurststreifen spicken. In einem Bräter Öl erhitzen, Zwiebel, Karotten und Porree (im Ganzen) sowie eventuelle Rohwurstreste darin anschwitzen. Rehschlögel hineinlegen, beidseitig anbraten, Rehschlögel herausnehmen und beiseite

stellen. Das Gemüse mit wenig Suppe aufgießen und weich dünsten. Porreestange herausnehmen, den Rest passieren (entweder mit flotte Lotte oder Pürierstab). Mit Salz, Pfeffer und Essig, Wacholder, Nelken und Thymian würzen. Schlögel einlegen und weich dünsten. Sauce mit Himbeermarmelade, Wein und Senf abschmecken. Je nach Konsistenz noch mit einem Gemisch aus Sauerrahm und Mehl binden. Für die Nockerln Sauerrahm mit Mehl verrühren, mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Teelöffelgroße Nockerl in das sprudelnd kochende Wasser geben. Gegarte Nockerl abseihen und abschrecken. Speck klein schneiden und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Nockerln im geschmolzenen Speck durchschwenken. Rehschlögel in Scheiben schneiden, mit Sauce und glacierten Nockerln servieren.

Wildfleischsalat 'Diana'

Zutaten

400	Gramm	Rehfleisch ausgelöst Rücken oder Keule Salz Pfeffer, frisch gemahlen Pflanzenöl
100	Gramm	Gewürzgurken
100	Gramm	Senfgurken
1	groß.	Apfel, säuerlich
150	Gramm	Sellerie gekocht
100	Gramm	Pfifferlinge Frisch gedünstet

FÜR DIE SALATSOSSE

3	Essl.	Rotwein-Essig
1	Teel.	Zitronensaft
1	Teel.	Kapern gehackt
1/2	Teel.	Salz Pfeffer
4	Essl.	Pflanzenöl

ZUM GARNIEREN

1		Friseesalat, Innenblätter
1	Essl.	Pistazien, gestiftelt

Zubereitung

Rehfleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch bei starker Hitze kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius rosig braten. Fleisch abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Gewürzgurken, Senfgurken und Sellerie in Würfel, den geschälten Apfel in Stifte schneiden.

Salatsauce anmachen, kurz durchrühren, Salatzutaten zugeben und vorsichtig vermengen. Teller mit Fris'esalat auslegen, mit Rehfleisch-Scheiben belegen und mit Pistazien bestreuen.

Wildterrine

Zutaten

400	Gramm	Rehfleisch aus der Keule
500	Gramm	Sahne
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Wildzunge gepökelt,gekocht
150	Gramm	Pfifferlinge
10	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
5	klein.	Rehfilets
2	Essl.	Öl
6	groß.	Wirsingblätter
6	groß.	Kopfsalat-Blätter
6	groß.	Lollo rosso Blätter
6	groß.	Frisee-Salat-Blätter
3		Tomaten feste
		Salz
		Pfeffer
1		Knoblauchzehe
5	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Rehfleisch waschen, würfeln, würzen und mit etwa 2/3 der Sahne pürieren. Den Rest der Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Pilze waschen und trockentupfen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, die Pfifferlinge darin mit etwas Pfeffer und Salz dünsten, im Sieb abtropfen lassen.

Die Wirsingblätter einzeln in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und auf einem Tuch ausbreiten.

Das Rehfleisch waschen, abtrocknen, würzen und im heißen Öl rundherum braten. Alle Zutaten müssen gut abgekühlt sein, bevor sie vorsichtig miteinander vermischt und in eine mit Alufolie ausgekleidete Kastenform

gefüllt werden.

Mit Alufolie oben verschließen und ein Brett auflegen, damit die Terrine gepresst wird. Die Form ins siedende Wasserbad setzen, dass bis fast an den Rand der Form reicht.

In den Vorgeheizten Ofen schieben und 60 Minuten bei 180 Grad garen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen, die Alufolie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden.

Mit den Salatblättern sowie den gewürzten Tomatenwürfeln auf einem Teller anrichten.

Wildterrine vom Reh

Zutaten

400	Gramm	Rehfleisch aus der Keule
500	Gramm	Sahne
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Wildzunge gepökelt, gekocht
150	Gramm	Pfifferlinge
10	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
5	klein.	Rehfilets
2	Essl.	Öl
6	groß.	Wirsingblätter
6	groß.	Kopfsalat-Blätter
6	groß.	Lollo rosso Blätter
6	groß.	Frisee-Salat-Blätter
3		Tomaten feste
		Salz
		Pfeffer
1		Knoblauchzehe
5	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Rehfleisch waschen, würfeln, würzen und mit etwa 2/3 der Sahne pürieren. Den Rest der Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Pilze waschen und trockentupfen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, die Pfifferlinge darin mit etwas Pfeffer und Salz dünsten, im Sieb abtropfen lassen.

Die Wirsingblätter einzeln in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und auf einem Tuch ausbreiten.

Das Rehfleisch waschen, abtrocknen, würzen und im heißen Öl rundherum braten. Alle Zutaten müssen gut abgekühlt sein, bevor sie vorsichtig miteinander vermischt und in eine mit Alufolie ausgekleidete Kastenform

gefüllt werden.

Mit Alufolie oben verschließen und ein Brett auflegen, damit die Terrine gepresst wird. Die Form ins siedende Wasserbad setzen, dass bis fast an den Rand der Form reicht.

In den Vorgeheizten Ofen schieben und 60 Minuten bei 180 Grad garen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen, die Alufolie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden.

Mit den Salatblättern sowie den gewürzten Tomatenwürfeln auf einem Teller anrichten.

Rehmedaillon

Rehmedaillons an Preiselbeersauce

Zutaten

12		Rehschnitzel
2	Essl.	Bratbutter

Zubereitung

		SAUCE
1		Schalotte sehr fein gehackt
20	Gramm	Butter
25	ml	Roter Portwein
200	ml	Wildfond
3	Essl.	Preiselbeerkompott
150	ml	Doppelrahm
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		Zitronensaft

		NUSSSPÄTZLI
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
50	Gramm	Haselnüsse gemahlen
3		Eier
150	ml	Milchwasser
2	Essl.	Petersilie gehackt
		Butterflocken

Für die Spätzli: Mehl mit dem Salz und den Nüssen mischen. Eine Vertiefung eindrücken. Eier, Milchwasser und Petersilie verquirlen. In die Mehlmulde geben und alles zu einem Spätzliteig schlagen. Mindestens 30 Minuten ausquellen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig durch ein Spätzlisieb streichen oder auf ein Brett geben und direkt ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben. Gut abtropfen lassen und lagenweise mit Butterflocken in eine Schüssel geben. Bis zum Servieren im 100 oC heißen Ofen warm stellen. Für die Sauce: Die Schalotte in der Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Fond ablöschen. Auf großem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Das Preiselbeerkompott oder die Konfitüre sowie den Doppelrahm beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce

bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Rehschnitzel portionenweise in der Bratbutter sehr kurz, aber kräftig braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern. Auf Teller anrichten und mit Sauce umgießen. Was man vorbereiten kann: a) Rehmedaillons: Die Sauce kann einige Stunden im voraus fertig zubereitet werden vor dem Servieren nur noch einmal aufkochen. Die Rehmedaillons hingegen werden im letzten Moment gebraten. b) Spätzli: Der Spätzliteig kann einige Stunden im voraus zubereitet werden mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen. Nach der Zubereitung kann man die Spätzli im 100 oC heißen Ofen mit Alufolie bedeckt ca. 30 Minuten warmhalten. Variante: Die Spätzli einige Stunden im voraus zubereiten und vor dem Servieren in reichlich Butter kurz braten.

Rehmedaillons auf Apfelwein- Preiselbeer-Sauce mit Spätzle

Zutaten

600	Gramm	Rehrückenfilet ohne Sehnen und Häute Salz, Pfeffer
20	Gramm	Butterschmalz
3		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
2		Knoblauchzehen Angedrückt
1		Schalotte halbiert
50	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Apfelwein
125	ml	Wildfond
80	Gramm	Kalte Butter klein Gewürfelt
3	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
1		Apfel in kleine Würfel Geschnitten Kerbel für die Garnitur

FÜR DIE SPÄTZLE

6		Eier
250	Gramm	Mehl Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie gehackt

Für die Spätzle Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach das Mehl darin verquir- len. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Hilfe einer Spätzlepresse (oder von Hand schaben) den Teig in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle nach oben kommen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Spätzle darin durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie unterheben.

Zubereitung

Die sauber parierten Filets in vier gleich große Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Medaillons mit den Kräutern, Knoblauch und Schalotte beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen, alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 10 Min. garen. Danach kurz ruhen lassen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, mit Apfelwein ablöschen und den Wildfond auffüllen. Auf ein Drittel Einkochen lassen und die kalten Butterwürfel mit einem Mixstab unterarbeiten. Preiselbeeren und Apfelwürfel vorsichtig unter die Sauce rühren. Leicht salzen.

Rehmedaillons auf die Sauce setzen, die Spätzle dazu anrichten und mit Kerbel ausgarnieren.

Rehmedaillons im Waldpilzflan

Zutaten

300 Gramm Rehrücken ohne Knochen
100 Gramm Gänse- oder Putenleber
1 Schalotte
200 Gramm Frische Pilze
100 ml Sahne
1 Ei
150 Gramm Schweinenetz
1/2 Bund Petersilie
Wacholder, gemahlen
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung

Aus dem Rehrücken ca. 50 g schwere Medaillons schneiden und diese leicht plattieren. (Sie sollten mindestens noch 2 cm stark sein.) Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen und von beiden Seiten 1 Minute in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann kalt stellen.

Von der Gänseleber Adern und Haut entfernen, dann mit Pfeffer würzen und ganz kurz anbraten.

Die Schalotte fein würfeln. Die Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie ebenfalls fein schneiden. Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwanken, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne auffüllen. Die Sahne fast vollkommen einkochen lassen. Dann die Pilze etwas abkühlen lassen und in einen Cutter oder einen Mixer geben. Ein Ei dazugeben und ganz fein mixen. Zum Schluss die Petersilie untermischen.

Gänseleber in Scheiben schneiden und die Rehmedaillons damit belegen. Darauf die Pilzfarce streichen. Das Fleisch muss vollkommen mit Pilzfarce bedeckt sein. Dann die Medaillons in gewässertes Schweinenetz einschlagen und in eine Pfanne (mit feuerfestem Griff) setzen. Im Backofen bei 180 Grad die Medaillons ca. 12-14 Minuten garen. Dann noch etwas ruhen lassen.

Die Rehmedaillons mit einer Wildsauce und Rosenkohl oder Selleriepüree servieren.

Rehmedaillons in Weißer Pfeffersauce auf Selleriepüree

Zutaten

1		Rehrücken
4	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Weißer Pfefferkörner, Zerdrückt (wer's nicht Gern scharf mag, nimmt Weniger)
1/4	Ltr.	Noilly Prat (trockener Französischer Wermut)
1/4	Ltr.	Weißer Portwein
1/4	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Geflügelfond
1/4	Ltr.	Sahne
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Öl zum Braten

ZUM BINDEN, EVTL.

1	Essl.	Speisestärke
1	Essl.	Weißwein

ZUM GARNIEREN

Rosmarin oder Kerbel

SELLERIEPÜREE

3-4	Knollen	Sellerie
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Milch
		Salz, weißer Pfeffer adM
		Muskat
		Zitronensaft
50	Gramm	Butter

Zubereitung

Den Rehrücken von den Knochen lösen und sorgfältig von allen Sehnen und Häuten befreien. Die Knochen klein hacken und in einem schweren, großen Topf zusammen

mit den Sehnen und Häuten in Olivenöl kräftig anrösten. Die zerdrückten Pfefferkörner zugeben und mitrösten lassen. mit Noilly Prat, Portwein, Weißwein und Geflügelfond aufgießen und alles kräftig einkochen lassen, so dass nur noch ein Drittel der Flüssigkeit vorhanden ist. Die Sahne zugießen und noch anderthalb Stunden leise ziehen lassen.

Durch ein Sieb passieren und evtl. noch weiter einkochen lassen, falls die Sauce zu flüssig sein sollte. Man kann sie aber auch mit Speisestärke binden, die in Weißwein angerührt und unter die kochende Sauce gemischt wird. Die Sauce muss dann aber noch mindestens zehn Minuten köcheln, damit der Stärke-Geschmack verschwindet. Sauce abschmecken und vor dem Servieren im Mixer oder mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen.

Das Rehfilet in Medaillons (dünne Scheiben à 80 g) schneiden. mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten gut anbraten. Dann im Backofen auf dem Gitterrost bei 180 Grad noch 8 bis 10 Minuten weiter garen und schließlich im ausgeschalteten Backofen bei geöffneter Klappe noch kurz nachziehen lassen.

Selleriepüree: Sellerie schälen, in Würfel schneiden und mit Milch und Sahne bedecken. Weich kochen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Fond heben und pürieren. Falls das Püree zu dick wird, so viel von dem Milch-Sahne- Fond zugeben, bis eine samtige Masse entsteht. mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Butter in einem Töpfchen zerlassen, bis sie hellbraun ist und leicht nach Nüssen duftet. Zum Schluss unter das Püree rühren.

Anrichten: Je etwas von dem Selleriepüree auf die Mitte der Teller verteilen, die Medaillons darauf anrichten, mit Pfeffersauce umgießen und mit einem Rosmarin-Zweig oder etwas Kerbel garnieren.

Sehr gut schmecken dazu auch frische Waldpilze oder Champignons, die Frank Buchholz in einer Mischung aus Butter und Olivenöl anbrät und nur mit gekörnter Hühnerbrühe aus dem Reformhaus würzt, weil sie so kein Wasser ziehen und besonders knusprig werden.

Rehmedaillons mit

Zutaten

1		Säuerlichen Apfel
20	ml	Calvados
1	Schuss	Zitronensaft
1	Teel.	Zucker
12		Rehmedaillons à 60 g
		Salz, Pfeffer,
2	Essl.	Butter
50	Gramm	Crème fraîche
3	Essl.	Wildpreiselbeeren
2	Essl.	Gehackte Walnüsse

Zubereitung

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden. Calvados mit Zitronensaft, Zucker und 1/3 Tasse Wasser mischen, aufkochen lassen, Apfelscheiben hineinlegen, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und einige Zeit ziehen lassen. Während dieser Zeit die Rehmedaillons würzen und in erhitzter Butter von jeder Seite 5 Minuten braten. Crème fraîche mit Wildpreiselbeeren und gehackten Walnüssen verrühren. Apfelscheiben aus dem Sud nehmen, auf Teller legen. Auf jede Scheibe etwas von der Preiselbeermischung geben und nach Wunsch mit einem Klecks Wildpreiselbeeren garnieren. Je 3 Rehmedaillons dazu legen und nach Geschmack alles mit gehackten Walnüssen bestreuen. Dazu passen gebackene Kartoffelkroketten oder Schweizer Rösti.

Rehmedaillons mit Holundersauce

Zutaten

		HOLUNDERSAUCE
2		Schalotten
1	Essl.	Olivenöl
1		Karotte
1	Stück	Lauch
5		Pfefferkörner
5	Essl.	Roten Portwein
100	ml	Rotwein
600	ml	Braunen Wildfond
150	Gramm	Holunderbeeren gezupft
		Salz
100	Gramm	Butter
500	Gramm	Rehrücken ausgelöst
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die feingewürfelten Schalotten darin anschwitzen, das zerkleinerte Gemüse und die Pfefferkörner dazugeben und mit Portwein ablöschen. Den Rotwein, Wildfond und die Holunderbeeren zugeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der Butter im Mixer aufschlagen und abschmecken.

Den Rehrücken würzen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten rasch anbraten. Den Rehrücken ins vorgeheizte Rohr schieben und bei 220 Grad garen. Das Fleisch sollte schön rosa werden. Herausnehmen und am Herdrand noch 3 Minuten ruhen lassen.

Fertigstellung: Den Rehrücken in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Holundersauce umgießen.

Rehmedaillons mit Kirschsauce und Sommerlicher Spitzkohl

Zutaten

250	Gramm	Rückenfilet vom Reh, Ausgelöst Salz Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Butter
2-3		Thymianzweiglein
1		Rosmarinzweig
1		Schalotte
250	Gramm	Kirschen
20	ml	Kirschwasser
1	Glas	Rotwein
2-3	Essl.	Rehfond (selbst Gemacht, notfalls Fertigprodukt)

		SPITZKOHL
1/2		Spitzkohlkopf
50	Gramm	Durchwachsener, Luftgetrockneter Bauchspeck in Scheiben
1	Essl.	Butter
1	Teel.	Kümmel
2-4		Pimentkörner
1/2	Teel.	Pfefferkörner Salz Muskat

Zubereitung

Es müssen Kirschen ja nicht immer nur süß verspeist werden, sie passen auch durchaus zu Herzhaftem. Vor allem zum Reh sind sie eine fruchtig-herbe Begleitung. Statt des Filets vom Reh passt übrigens auch die ausgelöste Brust von der Ente.

Das Fleisch von Häuten und Sehnen säubern. Salzen und pfeffern. Das Olivenöl in

einer Pfanne erhitzen, einen Esslöffel Butter darin schmelzen, das Fleischstück auf allen Seiten sanft, aber nachdrücklich anbraten. Die Kräuterzweige zerzupfen und mitbraten, damit sie dem Bratfett ihren Duft mitteilen. Insgesamt schön langsam etwa 20 Minuten sanft braten, dabei immer wieder drehen und wenden, damit das Fleischstück gleichmäßig durchziehen kann.

Das Fleisch in Folie gewickelt ruhen lassen, am besten im 100 Grad Celsius warmen Backofen, bis alles Weitere erledigt ist: das Bratfett wegkippen, die fein geschnittene Schalotte in einem Esslöffel frischer, aufschäumender Butter andünsten. Die Kirschen (nach Belieben entsteint) hinzufügen. Rasch mit den Flüssigkeiten ablöschen. Zwei Minuten kräftig köcheln. Schließlich die restliche Butter in Stückchen hinzugeben und behutsam einschwenken.

Das Fleisch schräg in zentimeterdünne Medaillons aufschneiden und auf Tellern verteilen. Die Kirschen als Garnitur daneben setzen. Die Sauce rundherum gießen. Gut schmecken dazu feine Nudeln oder handgeschabte Spätzle und kurz gedünsteter Spitzkohl mit winzig kleinen, ausgelassenen Speckwürfelchen.

Spitzkohl: Den jungen Spitzkohl putzen: den Kopf vierteln, den harten Strunk in der Mitte herausschneiden, welche Außenblätter natürlich entfernen. Die Viertel quer in zweifingerbreite Streifen schneiden. Bauchspeck in feine Streifen schneiden. Sie in einem Löffel Butter in einem ausreichend großen Topf sanft anrösten. Sie sollen nur ein kleines bisschen bräunen. Den Kümmel kurz darin anziehen lassen, bevor der Kohl hinzugefügt wird. Salz und andere Gewürze im Mörser zerstoßen, den Kohl damit würzen. Den Deckel auflegen und das Gemüse in seinem eigenen Saft auf mildem Feuer zehn Minuten sanft dünsten. (Sollte der Kohl nicht mehr jung genug sein und nicht genügend Flüssigkeit abgeben, eine kleine Schöpfkelle Brühe angießen.) Der Spitzkohl soll seine schöne Farbe behalten und ruhig auch etwas Biss, er darf also nicht zu lange dünsten.

Rehmedaillons mit Kruste

Zutaten

180	Gramm	Butter
1/2		Eigelb
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1/2		Limette
		Die abgeriebene Schale
1	Teel.	Limettensaft
50	Gramm	Frischgeriebenes Weißbrot
		Ohne Kruste
500	Gramm	Knollensellerie
350	ml	Milch
100	ml	Schlagsahne
1	Prise	Zucker
12		Rehmedaillons a 45 g
		Vom Rücken
		Pflanzenöl zum Braten
100	ml	Portwein, rot
1	Essl.	Cassislikör
2	Essl.	Cognac
1	Essl.	Madeira
600	ml	Wildfond
1	Teel.	Grüne Pfefferkörner (Dose)

Zubereitung

Für die Kruste: 80 Gramm weiche Butter mit Eigelb schaumig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wacholderbeeren im Mixer pulverisieren und mit der Limettenschale und dem Saft zufügen. Zum Schluss das Weißbrot unterheben.

Die Masse auf eine Alufolie geben und zu einer zwei Zentimeter dicken Rolle formen und kalt stellen.

Sellerie schälen, in Scheiben schneiden, groß würfeln und in Milch und Sahne weich kochen. Selleriestücke aus der Flüssigkeit nehmen und fein pürieren. Nach und nach etwas von der Kochflüssigkeit hineingeben, bis ein cremiges, nicht zu weiches Püree entstanden ist. Alles durch ein Haarsieb streichen, zum Schluss 50 Gramm kalte Butterflöckchen einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, warm

stellen.

Den Grill vorheizen. Rehmedaillons mit Salz auf beiden Seiten gut würzen und in heißem Öl etwa eineinhalb Minuten rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Limetten- Wacholderkruste in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.

Bratfett aus der Pfanne gießen, den Bratfond mit Portwein, Cassis, Cognac und Madeira ablöschen. Diese Flüssigkeit zu Sirup einkochen, dann mit Wildfond aufgießen und so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss durch ein Haarsieb gießen, abschmecken und 50 Gramm kalte Butter in Flöckchen zum Binden einrühren, dann die Pfefferkörner dazugeben.

Rehmedaillons unter dem Grill etwa eineinhalb Minuten grillen, bis die Kruste goldgelb geworden ist.

Das Fleisch mit dem Selleriepüree auf Tellern anrichten, Sauce angießen und sofort servieren.

Rehmedaillons mit Preiselbeer- Orangen-Sauce

Zutaten

4		Rehmedaillons je ca. 70g
		Salz
		schwarzer Pfeffer
1		Orange die Schale davon
		Abgerieben
200	Gramm	Preiselberen frisch
1		Zimtstangenstück
1		Gewürznelke
200	ml	Rotwein
1	Schuss	Süßstoff
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Butter
100	ml	Wildfond a.d. Glas

Zubereitung

Rehmedaillons salzen, pfeffern und mit der Hälfte der Orangenschale einreiben. Zugedeckt 30 Minuten stehenlassen.

Preiselbeeren mit Zimt, Nelke, Wein und der restlichen Orangenschale bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Mit einigen Tropfen Süßstoff abschmecken.

Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rehmedaillons darin von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Herausnehmen und mit Alufolie umhüllt warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Wilffond ablöschen, aufkochen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Alles auf Teller geben. Als Beilage Rosenkohl garen und pürieren, in Rosenkohlblättchen anrichten.

Außerdem Orangenfilets und Bandnudeln servieren.

Rehmedaillons mit Rahmwirsing und Schupfnudeln

Zutaten

600 Gramm Rehfilet (zugeputzt)
1 Zimtstangen bis doppelte
Menge
Salz, Pfeffer
Thymian
Öl zum Braten
Rotwein
Bouillon
Kalte Butter

FÜR DEN
RAHMWIRSING
1 Kohlkopf (300 - 400 g)
1 klein. Zwiebel (fein geschnitten)
30 Gramm Hamburger Speck
(feinwürfelig
Geschnitten)
25 Gramm Butter
1 Teel. Mehl
125 ml Milch
125 ml Obers
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

FÜR DIE
SCHUPFNUDELN
220 Gramm Mehliges Erdäpfeln
(gekocht,
Geschält und passiert)
100 Gramm Griffiges Mehl
30 Gramm Weizengrieß
20 Gramm Butter
1 Ei
Salz
Butter zum Braten

ZUM GARNIEREN
Preisel- oder Himbeeren

Zubereitung

Rehfilet in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen Medaillons darin beidseitig anbraten. Zimtstangen zugeben und im auf 180 °C vorgeheizten Rohr 6 bis 8 Minuten braten. Danach das Fleisch einige Minuten ruhen lassen. Den Bratrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Bouillon aufgießen und mit Butter montieren. Für den Rahmwirsing Kohl in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Geschnittene Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben, kurz durchrühren und mit Milch und Obers aufgießen. Unter ständigem Rühren ca. 8 Minuten kochen lassen. Wirsing zur Einbrenn geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Schupfnudeln Passierte Erdäpfeln, Mehl, Grieß, Ei, Butter und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Daraus eine Rolle formen und auf einem bemehltem Brett in kleine Stücke schneiden. Aus den Teigstücken mit der Handfläche Nudeln formen. Diese in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen. Danach abseihen, abschrecken und in zerlassener Butter hell bräunen.

Pro Portion 3 Rehfilets mit Rahmwirsing und Schupfnudeln am Teller platzieren. Mit Preiselbeeren oder Himbeeren garnieren.

Rehmedaillons mit Spekulatiuskruste, Mohnschupfnudeln und Preiselbeersabayon

Zutaten

		FLEISCH
8		Rehrückenmedaillons (3-4 cm dick geschnitten)
		Salz
		Pfeffer
		Butterschmalz

		SPEKULATIUSKRUSTE
75	Gramm	Weiche Butter
2	Scheiben	Toastbrot
50	Gramm	Spekulatius
1	Prise	Lebkuchengewürz
		Salz
		Pfeffer

		MOHNSCHUPFNUDELN
2	Essl.	Mohnsamen
600	Gramm	Kartoffeln
250	Gramm	Mehl
2		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

		PREISELBEERSABAYON
4	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
50	ml	Weißwein
2		Eigelb
		Salz

Zubereitung

Für die Schupfnudeln den Mohn in einer trockenen Pfanne rösten.

Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Arbeitsschale geben, gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln mit Mehl, Mohn, Eiern, Salz und Muskat rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig 2-3 cm dicke Würste formen, diese in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Aus diesen Stücken mit der Handfläche kleinfingerdicke 'Nudeln' rollen, die an den Enden spitz auslaufen. Die Nudeln portionsweise in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und nebeneinander auf eine glatten Platte oder ein Backblech legen. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln unter wiederholtem Rütteln in Butterschmalz braun braten.

Für die Spekulatiuskruste die weiche Butter schaumig schlagen. Das Toastbrot in einem Mixer zerbröseln, die Spekulatius ebenfalls fein zerbröseln. Brot- und Keksbrösel mit der Butter verrühren, mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofengrill einschalten.

Die Rehmedaillons salzen und pfeffern und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten kurz anbraten, dann in eine feuerfeste Form legen.

Die Kruste auf den Medaillons verteilen, die Form in den Backofen stellen und kurz gratinieren. Fleisch noch etwas ruhen lassen.

Für die Sabayon Preiselbeerkonfitüre, Weißwein und Eigelb über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Mit Salz abschmecken.

Die Rehmedaillons mit Schupfnudeln und Preiselbeersabayon anrichten. Als Gemüsebeilage passt sehr gut Rosenkohl.

Rehmedaillons mit Waldpilzkruste

Zutaten

WALDPILZKRUSTE		Zubereitung
1	Schalotte	Für die Waldpilzkruste die Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen, ebenfalls würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schaumig ist. Die Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben, 2 Minuten mitdünsten. Petersilie unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen.
150 Gramm	Steinpilze	
150 Gramm	Pfifferlinge	
50 Gramm	Butter	
1 Essl.	Fein gehackte Petersilie Salz, Pfeffer	
50 Gramm	Weißbrot	
REHMEDAILLONS		Ofen auf 150 °C vorheizen. Die Rehmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Öl mit den zerdrückten Wacholderbeeren und den Kräuterzweigen von jeder Seite 2 Minuten braten. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen.
12	Rehmedaillons, je 50 g Salz, Pfeffer	
40 ml	Neutrales Speiseöl	
3	Wacholderbeeren	
1	Thymianzweig	
1 klein.	Rosmarinzweig	
SAUCE		Nach der Ruhezeit die Rehmedaillons mit der Waldpilzmischung 0,5 cm dick belegen. Weißbrot fein zerkrümeln, über die Medaillons streuen, restliche Butter in Flöckchen darauf setzen. Ofen auf 230 °C einschalten. Rehmedaillons vor dem Servieren 5 Minuten im Ofen erhitzen, anschließend die Kruste unter dem Grill bräunen.
50 ml	Madeira	
50 ml	Roter Portwein	
50 ml	Kräftiger Rotwein	
200 ml	Wildfond	
50 Gramm	Butter	
10-20	Grüne Pfefferkörner	
10 ml	Cognac Salz, Pfeffer aus der Mühle	
und Rotwein aufkochen und vom Pfannenboden lösen. Alles offen auf 1 EL Flüssigkeit einkochen. Fond zugeben und kochen, bis die Saucenbasis etwas eingekocht und leicht angegedickt ist. Butter in Würfeln einrühren und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit grünem Pfeffer, Cognac, Salz, Pfeffer abschmecken, zu den Rehmedaillons servieren. Dazu werden Rotkohl und Sellerietaschen gereicht.		Für die Sauce das Bratfett aus der Pfanne gießen. Bratsatz mit Madeira, Portwein

Rehrückenmedaillons mit Feigensauce

Zutaten

600 Gramm Ausgelöster Rehrücken
2 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
4 Angedrückte Wacholderbeeren
1 Essl. Butter
Öl und Butter zum Braten
Salz, Pfeffer

FÜR DEN WIRSINGKOHL

8 Helle Blätter vom Wirsingkohl
1 Essl. Butter

FÜR DIE FEIGENSAUCE

8 Vollreife Feigen
100 ml Roter Portwein
1/4 Ltr. Kräftiger Rotwein
5 Angedrückte schwarze Pfefferkörner
1 Teel. Instant-Kaffeepulver
4 Sternanis
2 Zweige Thymian
1 Teel. Honig
40 Gramm Kalte Butter

Zubereitung

Kohlblätter in Salzwasser überkochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen.

Für die Sauce 4 Feigen würfelig schneiden. Mit Rotwein und Portwein aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Pfeffer, Sternanis und Thymian würzen und etwa auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeitsmenge einkochen. Danach Thymian und Sternanis entfernen, Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Sauce durch ein feines Sieb seihen und nochmals erhitzen. Mit Honig und Instant-Kaffeepulver abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Rehrücken in Medaillons a 50 g schneiden und mit der Hand etwas flachdrücken. Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rehmedaillons mit Knoblauch, Wacholder und Thymian auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne heben und rasten lassen. Bratensatz der Rehmedaillons mit etwas Feigensauce aufgießen und dann

wieder in die Feigensauce zurückseihen. Die restlichen 4 Feigen am Stielansatz kreuzweise einschneiden und in der Sauce erwärmen. Rehmedaillons vor dem Servieren in etwas Butter nachbraten.

Die vorbereiteten Kohlblätter in einer Pfanne mit etwas Butter und Wasser erwärmen. Kohlblätter auf Teller legen, die Rehmedaillons und die Feigen samt Sauce darauf anrichten. Mit einem Sternanis garnieren.

Rehreste

Bärg-Rehpfäffer (Rehragout)

Zutaten

750	Gramm	Rehfleisch (Ragout),
3/4	Ltr.	Rotwein,
1		Zwiebel (Viertel) ,
1		Knoblauchzehe (geteilt),
		Salz,
		Pfeffer,
1		Lorbeerblatt,
4		Nelken,
1		Apfel (geschält und grob Geschnitten),
1	Essl.	Mehl, Sauerrahm

ZUM BRATEN

Butterfett

Zubereitung

Rotwein, Zwiebel, Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Apfel ca. 10 Minuten kochen lassen. Nach dem Erkalten über das Fleisch geben und über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag das Fleisch gut abtrocknen, mit Mehl bestäuben und im heißen Fett anbraten. Mit der abgeseihten Marinade ablöschen und weich schmoren lassen. Vor dem Servieren mit Sauerrahm abschmecken.

Burgunder Rehragout mit Knöpfle

Zutaten

100 Gramm	Knollensellerie
1	Möhre
2	Zwiebeln
750 Gramm	Rehgulasch (evtl. vorbestellen ersatzw. Wildgulasch)
6	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
	Pfeffer
1/2 Ltr.	Spätburgunder Rotwein
75 Gramm	Schwarzw. Bauernspeck
1 Essl.	Butterschmalz
	Salz
1/4 Ltr.	Klare Brühe
250 Gramm	Mehl
	Muskat
5	Eier (Gr. M)
400 Gramm	Frische Pfifferlinge ODER
1 Glas	(580 ml) Pfifferlinge
2 Essl.	Butter
1 Essl.	Speisestärke
50 Gramm	Rotes Johannisbeergelee
150 Gramm	Flüssige saure Sahne

lassen (oder wie Spätzle vom Brett schaben). Herausheben, abschrecken, gut abtropfen. In 1 EL heißer Butter schwenken.

5. Stärke und 1-2 EL Wasser glatt rühren, Ragout binden. Mit Gelee und Sahne verfeinern und abschmecken. Alles anrichten. Dazu: grüner Salat.

Zubereitung

1. Sellerie und Möhre schälen, waschen. 1 Zwiebel schälen. Alles fein würfeln, mit Gulasch, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer und Wein mischen. Im Kühlschrank 1-2 Tage marinieren.

2. Fleisch abtupfen, Marinade auffangen. Speck würfeln. 2/3 im heißen Schmalz auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten und würzen. Speck, Marinade und Brühe zufügen. Aufkochen, zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

3. Mehl, etwas Salz, Muskat und Eier verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten quellen. Pilze putzen, waschen (Pilze aus dem Glas gut abtropfen). 1 Zwiebel schälen, hacken. Mit Rest Speck in 1 EL Butter anbraten. Pilze mitbraten, würzen.

4. Teig in ein KnöpfleSieb geben. Portionsweise in kochendes Salzwasser pressen und 1-2 Minuten gar ziehen

Gefüllte Tortillas mit Schweine-, Reh- oder Lammbraten in Zwiebeltomatensauce

Zutaten

300	Gramm	Bratenfleisch (Reste)
1	groß.	Zwiebel
5		Knoblauchzehen
2	Essl.	Olivenöl
2-3		Reife Fleischtomaten
3		Chilischoten
		Salz
		Pfeffer
1 1/2	Essl.	Majoran
		Petersilie
		Zitronensaft
2	Stücke	Hochprozentige Bitterschokolade

Zubereitung

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und in einer Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Chilis, auch Kräutern, vorsichtig erwärmt.

Das Fleisch zentimeterklein würfeln und beiseite stellen. Die Zwiebel würfeln sowie den Knoblauch schälen und grob hacken. Beides im heißen Öl sanft dünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Die gehäuteten Tomaten zerdrückt zufügen, ebenso die gehackten Chilischoten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Majoran und Schokolade unterrühren.

Zugedeckt sanft 20 Minuten köcheln, bis die Gemüse sich nahezu von selbst auflösen. Die Fleischwürfel unterrühren und behutsam erwärmen. Zum Schluss reichlich gehackte Petersilie unterrühren und die Sauce mit Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce kann man auch pürieren und mit Resten von gedünstetem Fisch (zum Beispiel vom Karpfen) vorsichtig vermischen.

In erwärmte Tortilla wickeln oder rollen, nach Belieben jetzt noch mit gewürfeltem Käse bestreuen und im Ofen überbacken.

Geschmorte Rehhaxe mit Rosenkohlblättern und Kürbisrösti

Zutaten

<hr/>		FÜR DIE REH-HAXEN	Zubereitung
4		Rehhaxen	Rehhaxen:
		Tomatenmark	
1	Ltr.	Wildfond oder Brühe	Die Haxen in einem Bräter von allen
		Kräuter (Rosmarin, Thymian)	Seiten kräftig anbraten und
		Röstgemüse	herausnehmen. Nun wird das
200	ml	Rotwein	Röstgemüse in dem Bräter angeröstet,
1/2	Ltr.	Sahne	mit dem Tomatenmark tomatiert, dem
		Salz, Pfeffer	Rotwein mehrmals abgelöscht und dem
			Fond aufgefüllt. Die Sahne kommt nun
			auch noch hinzu und die Sahne wird mit
			Mehlbutterm gebunden.
<hr/>		FÜR DIE ROSENKOHLBLÄTTER	
1	kg	Rosenkohl	Das Wild wird wieder hinzugegeben und
4		Schalotten	zirka 1,5 Stunden (abgedeckt) bei 140
70	Gramm	Speckwürfel	Grad im Ofen geschmort. Kurz vor dem
		Muskat, etwas Brühe	passieren der Sauce kommen die Kräuter
1	Essl.	Zucker	hinzu.
<hr/>		FÜR DIE KÜRBISRÖSTI	
500	Gramm	Festes Kürbisfleisch	Der Rosenkohl wird zuerst gewaschen.
4	Essl.	Mehl	Danach trennt man die Blätter ab. In
		Muskat, Salz und Pfeffer	einem Topf werden zuerst der Speck und
		Etwas Zimt	die Zwiebeln angebraten und mit dem
2	Essl.	Honig	Rosenkohl und der Brühe zusammen
			geschmort. Mit etwas Zucker und dem
			Muskat schmeckt man die

Rosenkohlblätter ab.

Kürbisrösti:
Der Kürbis wird grob gerieben und mit den anderen Zutaten vermengt. Nachdem man kleine Rösti geformt hat, werden diese in Butterschmalz goldgelb gebraten.

Geschnetzeltes Rehfleisch mit Apfelschnitzen

Zutaten

2		Äpfel
2	Essl.	Bratbutter
1 1/2	Essl.	Zucker
500	Gramm	Rehgeschnetzeltes
1	Teel.	Salz
		Pfeffer
200	ml	Apfelwein
200	ml	Wildfond
1-2	Essl.	Maizena

Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden.

1 EL Bratbutter in Bratpfanne erwärmen, Apfelschnitze darin andämpfen.

Zucker darüberstreuen und unter gelegentlichem Wenden leicht karamelisieren, herausnehmen und zur Seite stellen.

1 EL Bratbutter in der gleichen Bratpfanne erhitzen.

Das Rehgeschnetzelte mit Haushaltspapier trockentupfen, Fleisch portionenweise bei großer Hitze anbraten, herausnehmen.

Das Fleisch würzen und beiseite stellen.

Bratfond mit Apfelwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen, absieben und in die Pfanne zurückgeben.

Wildfond und Maizena mischen, zugießen und aufkochen. Köcheln lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist.

Beilage: Dazu Rotkraut, Rosenkohlgratin und Cocktail- Äpfelchen servieren.

Kürbissalat mit Mohn und Reh-Rollbraten

Zutaten

20	Gramm	Mohn
1	klein.	Kürbis ca. 1 kg
60	Gramm	Schalotten
50	Gramm	Butter
1	Teel.	Zucker
2		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
4	Essl.	Weißweinessig
50	ml	Orangensaft
150	ml	Gemüsefond Salz und Pfeffer
50	ml	Öl
1	Teel.	Paprikapulver scharf
50	Gramm	Kürbiskerne geröstet
300	Gramm	Reh-Rollbraten (Resteverwertung)
4	Teel.	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Mohn in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen. Kürbis vierteln, großzügig schälen und in dünne Spalten schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln.

2. 30 g Butter in einem breiten Topf zerlassen. Schalotten und Kürbis darin leicht andünsten. Mit dem Zucker bestreuen, Wacholder und Lorbeer dazugeben, mit 2 El Essig ablöschen. Mit Orangensaft und 100 ml Gemüsefond auffüllen. Kürbis bei halb geöffnetem Deckel 30-40 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Restlichen Essig und Gemüsefond mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kürbiskernen verrühren.

4. Ein Stück Alufolie mit der restlichen Butter bestreichen und den Reh-Rollbraten darin einrollen. Im Ofen bei 120 Grad (Gas 1) 15 Minuten erwärmen. Den Braten in dünne Scheiben schneiden.

5. Kürbisgemüse mit dem Dressing vermischen und mit den Bratenscheiben auf Tellern anrichten. Jede Portion mit 1 Tl Kürbiskernöl beträufeln. Zuletzt den gerösteten Mohn darüberstreuen.

Reh- oder Hirschbrust Gefüllt

Zutaten

1	Reh- oder Hirschbrust
150 Gramm	Rauchspeck
	Etwas Paprika
250 Gramm	Reh-, Hirsch- oder Schweinefleisch
80 Gramm	Durchwachsener Rauchspeck
2 Tassen	Bouillon
1	Brötchen eingeweicht
1	Ei
50 Gramm	Butter
	Petersilie
	Zitronenschale
	schwarzer Pfeffer
	Pastetengewürz
25 Gramm	Pistazien geschnitten
100 Gramm	Räucherzunge
	Etwas Cognac oder Madeira

Zubereitung

Reh- oder Hirschbrust so vorbereiten, dass sie leicht zu füllen ist. Das Fleisch sorgfältig mit geräuchertem Speck spicken, salzen und mit ein wenig Paprika bestreuen. So vorbereitet das Fleisch erst mal beiseite stellen.

Für die Fülle das Reh-, Hirsch- oder Schweinefleisch und den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne bräunen, das Fleisch hinzufügen, mit etwas Salz und Petersilie würzen und anschließend mit der Bouillon aufgießen. Zugedeckt weichdünsten lassen evtl. etwas Bouillon nachgießen.

Das weichgedünstete Fleisch wird anschließend durch eine feine Scheibe des Fleischwolfes gedreht wobei noch ein in Bouillon eingeweichtes Brötchen hinzugegeben wird. Die durchgedrehte Masse mit dem Ei und der schaumig gerührten Butter vermengen. Nicht mit einer Gabel sondern mit den Händen durchkneten, die Masse hält dann besser zusammen. Mit Pfeffer, Zitronenschale und Pastetengewürz abschmecken. Für festliche Anlässe können der Füllung noch feingeschnittene, gekochte Räucherzunge und gehackte Pistazien zugesetzt werden.

Nun die Wildbrust füllen und mit einem weißen Zwirnsfaden zunähen. Dabei die Stiche nicht zu groß machen, damit die Füllung nachher nicht herausquellen kann. Das Fleisch wird ohne weitere Beigaben, lediglich in viel Speck und Butter, unter mehrmaligem begießen in einer geschlossenen Pfanne im Backrohr weichgebraten, was etwa 2 Stunden dauern kann. Ist es gar, wird die Pfanne geöffnet und das Fleisch mit Oberhitze gebräunt.

Erst wenn das Fleisch bereits zum Servieren vorbereitet ist, wird der Saft, wie üblich, kurz aufgekocht, abgeschmeckt und mit etwas Cognac oder Madeira aromatisiert.

Als Beilagen eignen sich Kartoffelpüree oder Kartoffelcroquetten, Kürbis in Wein, Ebereschmus und Schattenmorellen.

Reh-Geschnetzeltes an Cidre-Sauce

Zutaten

		=====FLEISCH=====
600	Gramm	Geschnetzeltes Rehfleisch Bratbutter zum Braten
1/2	Teel.	Salz Pfeffer aus der Mühle
		=====CIDRE-SAUCE=====
1		Schalotte gehackt Nelkenpulver oder
1		Nelke
1	Stück	Zimtstange
	Wenig	Bratbutter
200	ml	Cidre (Apfelwein)
300	ml	Wildfond (Glas)
2	Essl.	Mehl mit
2	Essl.	Butter oder Margarine vermischt
50	Gramm	Butter oder Margarine kalt in Stücken
		Salz Pfeffer aus der Mühle
1		Apfel (ca. 150g) entkernt geviertelt, in Feinen Scheiben
		=====GARNITUR=====
1		Apfel in feinen Scheiben in wenig Cidre gedämpft

Zubereitung

VORBEREITEN: Backofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

FLEISCH: Mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann bei 60 Grad ca. 30 Min. warm gehalten werden.

CIDRE-SAUCE: Schalotten und Gewürze in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mit Cidre und Fond ablöschen, auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, in die Pfanne zurückgeben, aufkochen. Mehlbutter unter Rühren begeben, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln. Pfanne von der Platte ziehen, Hitze reduzieren. Die Butter oder Margarine portionenweise mit dem Schwingbesen darunterrühren. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf

die Herdplatte stellen, um die Sauce zu erwärmen, sie darf jedoch nicht mehr kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen. Fleisch und Apfelscheibchen begeben, nur noch heiß werden lassen, anrichten, garnieren.

DAZU PASST: Spätzli, Kartoffelstock.

Reh in Salmi mit Polenta

Zutaten

1	kg	Rehgulasch
1/2		
1	groß.	Zwiebel
1		Selleriestange
2		Karotten
2		Tomaten
2		Knoblauchzehen
4		Körner schwarzer Pfeffer
5		Wacholderbeeren
700	ml	Rotwein
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Majoran
100	ml	Grappa
300	ml	Fleischbrühe
5	Essl.	Weizenmehl
40	Gramm	Butter
		Salz und gemahlene Pfeffer
		=====POLENTA=====
500	Gramm	Schnellkochende Polenta
2	Ltr.	Wasser
		Salz

Zubereitung

Gulasch von Fett und Sehnen säubern, zusammen mit der gestückelten Zwiebel, dem Sellerie, den Karotten, dem Knoblauch, Majoran, Thymian, Rosmarin, den gestoßenen Wacholderbeeren, dem Pfeffer und dem Rotwein in eine Schüssel geben. Dann 24 Stunden marinieren, dabei 2 -3 mal wenden. Danach das Fleisch trocknen, in dem Mehl wenden und in einen Schmortopf geben und mit der Butter ca. 15 Min. anbraten. Die Marinade filtern, in einen Topf geben und bei großer Flamme ca. 10 Min. kochen. Die geschälten Tomaten dazugeben und mit dem Fleisch zusammen in einem abgedeckten Topf ca. 2 - 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Anschließend den Grappa

dazugeben und noch einmal kurz aufkochen. Polenta: 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, dann das Polentamehl dazugeben und schnell einrühren mit Salz abschmecken und bei ständigem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen. Anrichten: Polenta auf einen Teller geben und in der Mitte eine Mulde formen (Nestform), dann das Gulasch dort hineingeben. Mit Thymian- und Majoranzweigen garnieren.

Reh mit Hutzeln (Weilrod)

Zutaten

600	Gramm	Reh
1/2		Zwiebel
2	Teel.	Paprika
200	Gramm	Backobst
1/4	Ltr.	Apfelwein
3	Essl.	Apfelmus
125	ml	Sahne geschlagen

Zubereitung

Reh in 1/2 dicke, 3 cm lange Streifen schneiden und mit der Zwiebel kräftig anbraten. Mit Apfelwein löschen, Mus und eingeweichtes Backobst zugeben, Sahne unterrühren.

Dazu: Teig aus Kartoffeln, Salz, Muskat, Kartoffelmehl und Eiern ausrollen, Zwiebel und ausgelassenen Speck, gehackten Spinat und Kräuter darauf verteilen. Roulade wickeln, mit Ei bestreichen und backen. In Scheiben geschnitten zum Reh servieren.

Rehgeschnetzeltes an Feigen- Apfelsauce

Zutaten

		Bratbutter
600	Gramm	Gschnetzeltes Rehfleisch
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Speckwürfeli
1		Schalotte fein gehackt
80	Gramm	Dörrfeigen in Würfeli
40	Gramm	Getrocknete Apfelstücke in Würfel
1		Zimtstange, quer halbiert
1/4	Teel.	Kardamompulver
100	ml	Rotwein
400	ml	Wildfond oder Fleischbouillon
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise ca. zwei Minuten braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

Speckwürfeli in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, herausnehmen, warm stellen. Schalotte in derselben Pfanne andämpfen, Feigenwürfeli, Apfelstücke und Zimtstange ca. drei Minuten mitdämpfen, mit Kardamom würzen.

Wein dazugießen, Bratsatz lösen, Flüssigkeit vollständig einköcheln. Fond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. fünfzehn Minuten köcheln, Zimtstange herausnehmen. Fleisch und Speckwürfeli wieder begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Dazu passt: Kartoffelstock

Tipp: statt Rotwein Apfelsaft verwenden.

Rehgeschnetzeltes auf Toast

Zutaten

1	kg	Rehfleisch (Bäggli) klein Geschnetzelt
	Etwas	Bratbutter
40	Gramm	Tomatenpüree
400	ml	Wildfond
150	ml	Sauerrahm
16		Traubenbeeren halbiert, Entkernt
	Etwas	Salz und Pfeffer schwarz Aus der Mühle
12	Scheiben	Toastbrot halbiert

Zubereitung

Rehfleisch (Bäggli) in der Bratbutter schnell herausbraten (nicht unnötig stochern) Tomatenpüree im Bratenfond anbräunen Wildfond ablöschen, reduzieren Sauerrahm aufgießen, erhitzen aber nicht mehr kochen Traubenbeeren, halbiert, entkernt zur Sauce geben, erwärmen. Am Schluss das Rehfleisch wieder zufügen. Salz und Pfeffer schwarz aus der Mühle abschmecken Toastbrot, halbiert leicht toasten. Fleisch mit Sauce auf Toastbroat anrichten, garnieren.

Rehgeschnetzeltes II

Zutaten

250	Gramm	Weintrauben
600	Gramm	Wildfleisch
1	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Cognac oder Weinbrand
100	Gramm	Schalotten gehackt
1	Essl.	Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Weißwein, trocken
150	Gramm	Sahne
1	Teel.	Butter
1	Teel.	Majoran, frisch, gehackt

Zubereitung

Die Weintrauben waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fleisch in kleine Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz kurz anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen, warmstellen, salzen und pfeffern.

Den Bratfond mit den Spirituosen loskochen und abgießen.

Wieder Butterschmalz in die Pfanne geben, gehackte Schalotten zufügen. Mehrfach wenden, aber nicht braun werden lassen. Den Weißwein dazugeben und kurz einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und reduzieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das Fleisch in die Sauce geben. Bei schwacher Hitze warm halten.

Die Butter erwärmen, Weintrauben hinzugeben und unter Rühren erhitzen. Mit dem Fleisch vermischen, anrichten und mit Majoran bestreuen.

Dazu reicht man Spätzle, Gnocchi oder Polenta.

Rehgeschnetzeltes mit Dörrfrüchten

Zutaten

- 30 Gramm Erdnussöl
- 500 Gramm Rehgeschnetzeltes
- 20 Gramm Schalottenfein geschnitten
- 20 Gramm Butter
- 60 Gramm Dörrfrüchte Apfel,
Pflaume, Aprikose
- 10 Gramm Baumnüssegrob zerkleinert
- 50 Gramm Sauser
- 200 ml Braune Sauce oder
Wildfond
- 1 Schuss Himbeeressig
- 30 Gramm Sauerrahm

Zubereitung

Öl erwärmen, Rehgeschnetzeltes darin kurz anbraten, mit Salz, Thymian und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und neben dem Herd warm stellen.

Butter und Schalotten in die Bratpfanne geben und dünsten, Dörrfrüchte in Streifen schneiden und zugeben, ebenso die Nüsse und mitrösten, den Sauser beugeben und einkochen lassen. Braune Sauce und Himbeeressig dazugeben und aufkochen lassen. Mit Sauerrahm, Salz, Cayennepfeffer, wenig Zitronensaft und Orangengelb abschmecken.

Das Fleisch in die Sauce geben, aufstoßen und servieren.

Zu diesem Wildgericht passen Quarkspätzli oder Schupfnudeln (Kartoffelnudeln) und ein feines Kürbisgemüse.

Rehgeschnetzeltes mit Maronen und Datteln

Zutaten

1		St Lauch
50	Gramm	Zuckerschoten
350	Gramm	Rehfleisch,
50	Gramm	Maronen, gekocht und Geschält
10		Datteln, entkernt
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Honig
1/4	Ltr.	Wildfond
125	ml	Sahne
	Etwas	Mehlbutterm (weiche Butter und Mehl Zu Gleichen Teilen gemischt) Salz, Pfeffer Öl zum Anbraten

Zubereitung

Den Lauch in feine Ringe, die Zuckerschoten in Streifen, das Fleisch in feine Scheiben schneiden.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der Fleischpfanne den geschnittenen Lauch anbraten, die halbierten Maronen und die Datteln dazu geben und kurz anschwitzen. Dann das Lorbeerblatt, die Zuckerschoten und den Honig beifügen. Alles gut durchschwenken und mit dem Fond ablöschen. Alles etwas einkochen lassen und die Sahne zugeben. Die Sauce nach Bedarf mit etwas Mehlbutterm binden und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, gut durchschwenken und anrichten.

Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.

Rehgulasch

Zutaten

750	Gramm	Rehfleisch
50	Gramm	Fetter Speck
2		Zwiebeln
2	Essl.	Sonnenblumenöl
1		Lorbeerblatt
3		Nelken
5		Wacholderbeeren zerdrückt
250	ml	Wildfond heiß
250	ml	Rotwein
250	Gramm	Champignons
50	Gramm	Pumpernickel
2	Essl.	Johannisbeergelee
		Salz
		Pfeffer a.d.M.
		Paprika edelsüß

Zubereitung

Das Rehfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, enthäuten, in Würfel schneiden und etwa 3 Stunden lang in kaltes Wasser legen, dann trockentupfen.

Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Die Speck und Zwiebelwürfel hinzugeben und mitbräunen lassen. Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren hinzufügen.

Wildfond und die Hälfte des Rotweins hinzugießen, das Fleisch schmoren lassen. Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden und etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit zu dem Fleisch geben. Den Pumpernickel zerkrümeln, in dem restlichen Rotwein einweichen, unter das Gulasch rühren und nach Belieben mit Johannisbeergelee abschmecken.

Das Rehgulasch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Dazu: Rotkohl und Salzkartoffeln servieren.

Rehulasch (Reh-Civet)

Zutaten

- 1 kg Rehfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- Olivenöl
- Butter
- Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Nicht nur im Herbst, zur Wildzeit bieten Fachhändler Wildbret an vakuumverpackt oder tiefgefroren ist es das ganze Jahr über erhältlich.

FÜR DIE MARINADE

- 1 Ltr. Rotwein
- 1 In Scheiben geschnittene Zwiebel
- 1 In Stückchen geschnittene Karotte
- 1 In Stückchen geschnittene Stangensellerie
- 1 In Stückchen geschnittener Lauch
- Einige Knoblauchzehen, klein gehackt
- Salbei, Bergthymian oder normaler Thymian,
- Majoran, Wacholderbeeren, ganze Pfefferkörner, Gewürznelken, Salz

Das Rehfleisch in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Wein übergießen und alle anderen Zutaten der Marinade hinzufügen. Die Schüssel zudecken, an einem kühlen Ort für etwa 12 Stunden marinieren lassen, ab und zu umrühren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchentrepp abtrocknen (die Marinade aufheben) und mit Mehl bestreuen. Drei bis vier EL Olivenöl und ein wenig Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch unter Zugabe der geschnittenen Zwiebel und Karotte anbraten. Die Marinade hinzufügen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden lang köcheln. Ab und zu umrühren.

Mit Polenta servieren.

Tipp: Wenn die Soße zu dünnflüssig ist, das weich gegarte Fleisch aus der Sauce nehmen. Mehl in Sauerrahm glatt einrühren, zur verbliebenen Flüssigkeit geben und einige Minuten kochen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Das Fleisch nun wieder einlegen und erwärmen.

Tipp: Frisch erlegtes Wild lässt man 4-7 Tage an einem kalten (0-4 Grad), gut belüfteten, trockenen Ort abhängen, damit das Fleisch zart wird und sich sein Aroma entfalten kann. Dagegen müssen Jungtiere, bei denen der strenge Geschmack noch nicht so ausgeprägt ist, nicht abhängen. Wild das im Laden angeboten wird, ist bereits abgehangen und kann direkt verwendet werden.

Tipp: Am zartesten ist das Fleisch von Rehkitz und Hirschkalb. Das Alter der Tiere lässt sich unter anderem an der Farbe des sichtbaren Fetts erkennen, das bei jungen Tieren weiß, bei älteren dunkler ist.

Rehgulasch mit Gemüse

Zutaten

800	Gramm	Rehgulasch
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
2	Essl.	Pflanzenfett
1		Zwiebel
2		Karotten
1	Stück	Sellerie
200	ml	Rotwein
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
2	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Oregano
1		Rote Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
2	Essl.	Pflanzenfett
150	Gramm	Gemischte Waldpilze
1	Tasse	Gehackte, gemischte Kräuter
1	Prise	Hefewürze
		Kräuterzweige zum Garnieren

Zubereitung

Das Rehgulasch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten schmoren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mitschwitzen. Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken. Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren.

Rehgulasch mit Kürbis

Zutaten

300	Gramm	Große Gemüsezwiebeln
6		Wacholderbeeren
1	Teel.	Koriandersaat
1	Teel.	Senfsaat
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
5	Essl.	Öl
1	kg	Rehgulasch
2		Lorbeerblätter
		Salz
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
500	Gramm	Gelber Kürbis
1		Knoblauchzehe
		Pfeffer
1/2	Bund	Glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Zwiebeln pellen und in 1 cm große Würfel schneiden. Wacholder, Koriander, Senfsaat und schwarzen Pfeffer im Mörser fein zerdrücken.

Öl in einem Topf stark erhitzen und die Zwiebeln mit dem Fleisch darin scharf anbraten. Gewürze aus dem Mörser und Lorbeer zugeben, salzen und den Weißwein zugießen. Gulasch zugedeckt bei milder Hitze 2 1/2 Std. schmoren.

Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Kürbisfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch fein würfeln. Beides ins Rehgulasch geben und zugedeckt weitere 30 Min. schmoren. Rehgulasch mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Spätzle. Besonders gut schmeckt das Rehgulasch, wenn Sie das Fleisch am Tag vorher mit den gemörserten Gewürzen und 1 El Öl einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Dieses Gulasch können Sie übrigens auch mit preiswerterem Schweine- oder Lammfleisch zubereiten.

Rehgulasch mit Polenta

Zutaten

800	Gramm	Rehgulasch
200	Gramm	Maisgrieß
200	Gramm	Buchweizengrieß
1		Zwiebel
1		Selleriestange
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Thymian
50	Gramm	Durchwachsener Speck
1/2	Tasse	Olivenöl
2	Essl.	Mehl
200	ml	Rotwein
2	Ltr.	Fleischbrühe
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Maisgrieß
		Fontina
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Fleisch vom Fett befreien. Karotte, Zwiebel, Sellerie, Thymian, Petersilie sowie Speck feinhacken und zusammen im Öl sanft andünsten. Fleisch in Mehl gewendet zugeben und mitbraten. Gesalzen und gepfeffert mit Wein ablöschen. Leise köcheln lassen und bei Bedarf etwas Fleischbrühe zugießen. Nach 45 Minuten mit der Zubereitung der Polenta beginnen. In einem großen Topf 1 ½ Liter Wasser aufstellen und zum Sieden bringen. Einen Teelöffel grobes Salz hinzufügen. Sobald das Wasser kocht, die Polenta unter ständigem Rühren langsam hineinrieseln lassen. Nach Belieben eine Prise Muskatnuss hinzufügen. Dann die Hitze reduzieren, damit der Brei nicht zu stark spritzt. Je nach Güte des Maisgrieß die Polenta dreiviertel bis 1 ½ Stunden kochen. In die fertige Polenta die Butter und den geschnittenen Käse mischen. Polenta auf Tellern in Kranzform anrichten und das Gulasch in die Mitte geben.

Rehgulasch mit Rotwein

Zutaten

2,2	kg	Rehgulasch
2		Möhren
1		Zwiebel
10		Pimentkörner
2		Lorbeerblätter
3		Nelken
400	ml	Trockener Rotwein
400	Gramm	Schalotten
3		Knoblauchzehen
4-5	Essl.	Butterschmalz
250-300	ml	Wildfond
3-4	Essl.	Bittere Orangenmarmelade Salz und Pfeffer aus der Mühle
450	Gramm	Kleine Bundmöhren
1/2	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

1. Das Rehgulasch trockentupfen und in eine große Schüssel geben. Die Möhren putzen und grob würfeln, die Zwiebel würfeln. Die Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen. Möhren, Zwiebel, Lorbeer, Nelken und Piment im Rotwein aufkochen, kalt werden lassen und über das Fleisch gießen. Zugedeckt über Nacht marinieren.

2. Die Schalotten halbieren und den Knoblauch hacken. Das Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen, das Fleisch portionsweise rundherum kräftig anbraten und in einen

Bräter mit Deckel geben.

3. Schalotten und Knoblauch unter Wenden im Bratfett andünsten. Marinade und Gemüse zugeben und aufkochen. Alles in den Bräter zum Fleisch geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze insgesamt 1 Stunde, 30 Minuten garen, dabei öfter umrühren.

4. Nach 45 Minuten Garzeit nach und nach Wildfond und Orangenmarmelade unterrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 45 Minuten zugedeckt bei milder Hitze garen. Die Bundmöhren putzen, dabei etwas Grün dranlassen, und einmal in der Mitte schräg durchschneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Möhren zugeben und zugedeckt weiterschmoren. Petersilienblätter grob hacken, unter das Gulasch heben und mit Majoran-Kartoffeln servieren (siehe folgendes Rezept).

Tipp:

Statt Reh können Sie auch Hirschkalb verwenden. Das Fleisch sollte dann auf jeden Fall aus der Keule oder aus der Schulter geschnitten sein, weil es besonders zart ist. Hirschkalbfleisch hat dieselbe Garzeit wie Reh. Zu dem Wildgulasch passen natürlich auch Spätzle oder hausgemachte Majoran-Klöße.

Rehulasch mit Thymian-Nudeln

Zutaten

3	Essl.	Butterschmalz
250	Gramm	Zwiebeln (geschält und fein geschnitten)
1-2	Essl.	Edelsüßes Paprikapulver
750	Gramm	Rehfleisch (Schulter, Hals, Läufe, Brust oder Auch Keule)
		Salz
1-2		Gepresste Knoblauchzehen
		Majoran
		Gestoßener Kümmel
2	Essl.	Paradeisermark
125	ml	Sauerrahm
1	Essl.	Griffiges Mehl
		Wasser oder Suppe zum Aufgießen

Zubereitung

Die fein geschnittenen Zwiebeln in heißem Butterschmalz goldbraun rösten. Topf vom Feuer nehmen, etwas Majoran kurz im noch heißen Fett rösten. Paprika zugeben und rasch einrühren und sofort mit Wasser oder Suppe ablöschen und 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Hitzezufuhr drosseln, Fleisch, restliche Gewürze und Paradeisermark dazugeben. Rehfleisch in 3 x 3 cm-Würfel schneiden. Mit Wasser/Suppe soviel aufgießen, dass das Fleisch zur Gänze bedeckt ist. Fleisch zugedeckt in 1 ½ bis 2 Stunden weich dünsten. In dieser Zeit sollte die meiste Flüssigkeit verkocht sein.

FÜR DIE THYMIAN-NUDELN

400	Gramm	Bandnudeln
		Getrockneter Thymian
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Das weich gegarte Fleisch aus der Sauce nehmen. Mehl in Sauerrahm glatt einrühren, zur verbliebenen Flüssigkeit geben und einige Minuten kochen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Das Fleisch nun wieder einlegen und erwärmen.

ZUM GARNIEREN

Einige Zweige Thymian

Die Bandnudeln in Salzwasser gemäß Packungsanweisung kochen. Die

gekochten Nudeln in eine Pfanne mit Butter geben mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, den Thymian begeben und kurz durchschwenken.

Rehulasch mit Thymian-Nudeln auf Tellern anrichten. Mit Thymianzweigen garnieren.

Getränk: St.Laurent 2002, Weingut Taerner, Göttlesbrunn, gehaltvoller Rotwein

Rehpfeffer Hubertus

Zutaten

		=====DIE WEINBEIZE=====
1	Ltr.	Rotwein
100	ml	Rotweinessig
1	groß.	Zwiebel
4		Nelken
2		Lorbeerblättern
1		Knoblauchzehe eingeschnitten
1	Teel.	Pfefferkörner, grob gemahlen
1/2	Teel.	Thymian, frisch oder getrocknet
1/2	Teel.	Rosmarinnadeln
1		Rüebli geviertelt
1		Tannenzweiglein
	Einige	Wacholderbeeren
		=====FÜR DAS FLEISCH=====
1	kg	Rehfleisch
1/4		Wenig Mehl zum bestäuben
3	Essl.	Öl
2	Essl.	Mehl
400	ml	Weinbeize aufgekocht
1/2	Teel.	Salz Pfeffer
200	ml	Bratensauce aus dem Glas
100	ml	Blut (Schwein oder Reh)
100	ml	Saure Sahne

Zubereitung

Das Rehfleisch in Ragoutgroße Stücke schneiden. Für die Weinbeize Die Zwiebel halbieren und mit den Nelken und den Lorbeerblättern spicken. Alle Zutaten miteinander mischen und zum Sieden bringen. Auskühlen lassen und über das Fleisch gießen. Das ganze zugedeckt an einem kühlen Ort min. 4 Tage beizen lassen. Fleisch aus der Beizen nehmen, abtrocknen lassen mit wenig Mehl bestäuben. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen. Das Mehl im restlichen Bratfett schokoladebraun rösten. Mit einem Teil der aufgekochten und abgeseibten Beize ablöschen, mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch begeben und auf kleinem Feuer etwa eine Stunde weichschmoren lassen. Während dem kochen die Bratensauce nach und nach begeben. Wenn das Fleisch weich ist aus den Bräter entnehmen und warmstellen. Nun das Blut und die Saucensahne begeben und vorsichtig erwärmen. Es darf nicht mehr kochen sonst fällt das Blut aus!!! Fleisch begeben, abschmecken und servieren.

Wer kein Blut mag bindet es mir Stärke, dann ist es aber kein originales Pfeffer mehr.

Rehpfeffer nach Großmutterart

Zutaten

800	Gramm	Rehragout
600	ml	Rotwein
100	ml	Rotweinessig
2	klein.	Karotten
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Stück	Sellerie
1/2	Stange	Lauch
2		Nelken
2		Lorbeerblätter
10		Pfefferkörner
4		Wacholderbeeren
=====ZUM GAREN=====		
2	Essl.	Tomatenpüree
100	ml	Rotwein
=====FÜR DIE SAUCE=====		
200	ml	Blut
100	ml	Rahm
4		Knoblauchzehen gehackt
50	Gramm	Butter
=====GARNITUR=====		
80	Gramm	Speckstreifen
4		Champignons
60	Gramm	Perlzwiebeln
40	Gramm	Brotwürfel ohne Rinde
1	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Rehfleisch mit Gemüse (in Würfel geschnitten) und Gewürzen in Rotwein-Rotweinessig-Mischung eine Woche marinieren.

Abgießen, Fleisch und Gemüse trennen, Marinade aufkochen, abpassieren. Fleisch würzen, anbraten und dem Fond zugeben. Gemüse anrösten, tomatieren, mit Rotwein ablöschen und dem Fond begeben. Das Ganze unter ständigem Abschäumen garen (zirka 2 Std.).

Das Fleisch herausnehmen, Fond passieren Knoblauch und Butter anrösten, begeben. Blut und Rahm mischen und damit den Fond abbinden, abschmecken, Fleisch begeben. Wenn nötig mit wenig Maizena leicht binden.

Garnitur: Speckstreifen, Champignonviertel,

Perlzwiebeln blanchieren, Brotwürfel leicht anbraten. Alles darauf verteilen. Den geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

Serviertip: Als Beilagen Spätzli, Rotkraut und Marroni

Rehpfeffer Süß-Sauer

Zutaten

2	kg	Rehfleisch zum Schmoren, -- Schulter, Hals oder die -- Enden vom Karree
200	Gramm	Speck, fett
150	Gramm	Rosinen
75	Gramm	Mandeln, ungeschält
150	Gramm	Landbrot leicht getoastet
1 1/2	Ltr.	Essig gute Qualität
300	ml	Rotwein
1	Teel.	Ingwerpulver
1	Teel.	Zimtpulver
1		Zwiebel
		Salz

Zubereitung

(*) Civet de chevreuil à l'aigre-doux

Das Fleisch knapp 2 Stunden in drei Liter gesalzener Flüssigkeit kochen, die zur Hälfte aus Wasser und zur Hälfte aus Essig besteht. Darauf achten, daß das Fleisch zart, aber nicht zu weich wird, dann das Kochen beenden. das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Inzwischen die Kruste vom Brot entfernen und die Krume im Wein

einweichen.

Die Rosinen und Mandeln in den Mixer geben, bis man eine feine Paste hat. Mit dem Brot mischen, das mit der Gabel zu einem Brei verarbeitet wurde.

Diese Mischung mit dreiviertel Liter von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, verdünnen. Die Masse durchs Sieb passieren und aufsetzen. Die Gewürze zugeben und alles auf ganz kleiner Flamme zum Kochen bringen. Eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Sauce gut abbindet.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. In fünfzig Gramm Speck glasig dünsten, aber nicht bräunen. Zu einem Püree verarbeiten und mit den Speckwürfeln unter die Sauce mischen. Noch ein wenig köcheln lassen.

Den restlichen Speck auslassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Gut abtropfen lassen, auf den Servierteller legen.

Die Sauce kosten und abschmecken. Man kann durchaus nachwürzen, wenn man findet, daß das gericht nicht scharf genug ist die angegebenen Mengen sind eher bescheiden.

Die Sauce über das Fleisch gießen und sofort servieren.

Rehpojarski mit Pilzen

Zutaten

400	Gramm	Rehfleisch gehackt
50	Gramm	Zwiebeln
1		Eigelb
		Paniermehl
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Mischpilze
200	ml	Rahm
100	ml	Bratenjus
		Cognac
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Rehfleisch mit Zwiebeln und Ei mischen, würzen. Die Masse in flache Pojarski formen und im Paniermehl wenden. Pojarski in Butter braten, sie dürfen innen noch rosa sein. Aus der Pfanne nehmen und an die Wärme stellen.

Fett ableeren, Butter in die heiße Pfanne geben und Zwiebeln kurz anrösten. Pilze darin kurz schwenken und mit Cognac ablöschen. Bratensauce dazugeben. Kurz aufkochen und mit Rahm auffüllen. Die Sauce leicht abbinden, würzen und zu den Pojarski geben.

Rehragout mit Aprikosen

Zutaten

500	Gramm	Zwiebeln kleine
2		Zwiebeln davon (1)
375	ml	Rotwein
375	ml	Rotweinessig
1/2	Teel.	Pfefferkörner weiße
2		Gewürznelken
5		Wacholderbeeren
1	Bund	Suppengrün
1	kg	Rehulasch
250	Gramm	Aprikosen getrocknet
125	Gramm	Räucherspeck durchwachsen
1	Bund	Petersilie
1	Teel.	Thymian getrocknet
		Wahlweise
1		frischer Zweig
2		Lorbeerblätter
50	Gramm	Schweineschmalz
		Salz
		schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Mehl gehäuft
1	Essl.	Klare Fischsuppe Instant
2	Essl.	Johannisbeergelee
125	ml	Sahne
1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Marinade

Zubereitung

Zwiebeln (1) schälen und in Ringe schneiden. Rotwein, Essig, Pfefferkörner und Gewürznelken, Wacholderbeeren und Zwiebelringe aufkochen. Abkühlen lassen.

Suppengrün putzen, waschen und mit garn zubinden.

Fleisch und Suppengrün in eine Schüssel geben und die Marinade mit allen Gewürzen darübergießen. Das Fleisch muss mit Flüssigkeit bedeckt sein. Evtl. etwas Wasser zufügen. Das Fleisch mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Aprikosen ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die restlichen Zwiebeln schälen und vierteln. Speck würfeln. Petersilie waschen. Die Hälfte der Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter zusammenbinden.

Fleisch aus der Marinade nehmen. Gut abtropfen lassen. Marinade durch ein Sieb gießen und aufbewahren.

Suppengrün ebenfalls zurückbehalten. Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Speckwürfel darin ausbraten.

Fleisch in 2 bis 3 Portionen darin anbraten und herausnehmen. Zwiebeln

im Bratfett rundherum leicht bräunen lassen. Fleisch wieder in den Topf geben. Etwas Salz und Pfeffer überstreuen. (Getrockneten Thymian erst jetzt zufügen.) Mehl zugeben. Umrühren und mit Wasser und Mariande ablöschen.

Fleischsuppe, Suppengrün und Petersiliensträusschen dazugeben. Alles zugedeckt ca. 3/4 Stunde schmoren lassen.

Aprikosen Abgießen. Zum Fleisch geben und das Ragout noch weitere 30 Minuten schmoren lassen. Suppengrün und Petersiliensträusschen herausnehmen.

Johannisbeergelee und Sahne in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie fein hacken.

Das Rehragout mit Petersilie bestreuen.

Dazu: Spätzle.

Rehragout mit Brennessel-Schupfnudeln und Strauchbohnen

Zutaten

1	kg	Rehragout
		Zwiebeln
200	ml	Rotwein
1	Essl.	Tomatenmark
1		Teebeutel gefüllt mit 1 Lorbeerblatt und je 10 Piment- und Wacholderbeeren
2	Essl.	Preiselbeerkompott oder Johannisbeergelee
		Öl zum Braten

SCHUPFNUDELN

(schwäbisch: 'Bubenspitzle')

500	Gramm	Kartoffeln in der Schale
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Brennesselblätter
		Salz
1	Essl.	Semmelbrösel

GEMÜSE

250	Gramm	Gelbe Wachsbohnen
250	Gramm	Grüne Buschbohnen

DEKORATION

Blüten von der Kapuzinerkresse

Zubereitung

Das gewürfelte Fleisch in Öl rundherum 5 Minuten anbraten. Die grob gewürfelten Zwiebeln hinzu fügen, dann das Tomatenmark eine Minute mitrösten. Den Gewürzbeutel dazu geben. Mit Rotwein ablöschen, salzen und evtl. mit etwas Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Mit Deckel bei kleiner Hitze 60-90 Minuten garen. Zum Schluss mit Preiselbeerkompott oder Johannisbeergelee abschmecken.

Für die Schupfnudeln die Brennesselblätter eine Minute in Salzwasser kochen, dann kalt abschrecken, gut ausdrücken und mit einem Messer fein hacken. Die gekochten und gepellten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit den gehackten Brennesselblättern und dem Mehl verkneten. Mit Salz abschmecken. Mit gemehlten Händen kleine Bubenspitzle formen. Diese kurz in kochendes Salzwasser geben, bis sie nach oben steigen. Dann abtropfen lassen und vor dem Servieren 3-4 Minuten in Butterschmalz braten, in der letzten Minute mit den Semmelbröseln.

Die ganz jungen Bohnen putzen und 2 Minuten in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken, trocknen und einige Minuten in Butter anschwelen. Salzen und pfeffern.
Anrichten: Ragout, Schupfnudeln und Böhnchen nebeneinander auf den Teller geben und mit den Blüten dekorieren.
Getränk: Hans-Peter Römer empfiehlt den 2000-er Spätburgunder Weißherbst vom Weingut Freiherr vom Gleichenstein am Kaiserstuhl.

Rehragout mit Kartoffelklößchen

Zutaten

- 1,2 kg Rehfleisch, grobgeschnitten
- 3/4 Ltr. Buttermilch
- 3/4 Ltr. Rotwein
- 3/4 Ltr. Schmand
- 2 Essl. Walnussöl
- 1 Essl. Tomatenmark
- Wildgewürz
- Johannisbeergelee
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Sellerie
- 1 Poree

Zubereitung

Das Rehfleisch einen Tag in Buttermilch, Rotwein, Gewürzen und dem zuvor kleingehackten und kräftig angebratenen Gemüse aus Zwiebel, Möhre, Sellerie, Poree gut mischen und marinieren. Dann in Walnussöl kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben, rösten, mit Marinade ablöschen, die Sauce muss braun werden. Dann mit der restlichen Marinade auffüllen, etwas Wasser zugeben und im Ofen eine Stunde lang bei 130 Grad mit Deckel schmoren.

Fleisch herausnehmen, die restliche Sauce durch ein feines Sieb streichen, Johannisbeergelee unterziehen, Schmand einrühren, aufkochen, abschmecken, ggf. etwas Speisestärke zugeben Kartoffelklößchen

Aus rohem Teig mit etwas angedünsteter Leberwurst füllen und dann kochen. Dazu gibt's Apfelkompott mit Preiselbeeren vermischt und einen guten kräftigen pfälzischen Dornfelder.

Rehragout mit Pfifferlingen

Zutaten

120	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
200	Gramm	Zwiebeln
1	kg	Rehfleisch in Würfeln
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Öl (I)
1		Lorbeerblatt
6		Wacholderbeeren (grob Zerdrückt)
2		Gewürznelken
2		Thymianzweige
1	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Rotwein
600	ml	Wildfond (a. d. Glas)
1	mittl.	Kartoffel (mehligkochend)
300	Gramm	Pfifferlinge, küchenfertig
2	Essl.	Öl (II)
2	Essl.	Crème fraîche
2	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Möhren, den Sellerie und die Zwiebeln grob würfeln. Fleisch salzen und pfeffern und im Öl rundherum anbraten. Das Gemüse mit Lorbeer, Wacholder, Nelken und Thymian 5 Minuten mitschmoren. Die Hälfte des Rotweins zugießen und ganz einkochen lassen. Restlichen Wein und Fond dazugießen und 1 Stunde bei milder Hitze zugedeckt garen. Nach der Hälfte der Garzeit die geschälte Kartoffel fein hineinreiben. Pfifferlinge im Öl (II) anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Ragout geben und weitere 10 Minuten offen kochen lassen. Zum Schluss Crème fraîche und Petersilie unterrühren.

Rehragout mit Quitten

Zutaten

		REHRAGOUT
1	kg	Rehragout
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
1		Zwiebel, gewürfelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
1	Tasse	Suppengrün, grob gewürfelt
		Tomatenmark
		Mehl
500	ml	Bouillon
500	ml	Rotwein
1		Thymianzweig
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
2		Wacholderbeeren

		QUITTEN
500	Gramm	Quitten, geschält, entkernt
		Und gewürfelt
200	ml	Weißwein
1		St Zimt
200	ml	Apfelsaft
2		Nelken
1	Prise	Muskatnuss

Zubereitung

Das Fleisch in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben und anbraten. Fleisch wieder zugeben. Tomatenmark zugeben und mit etwas Mehl bestäuben. Kurz mitbraten. Mit Rotwein und Bouillon ablöschen. Thymian, Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelken zugeben und ca. 1,5 Stunden schmoren. Vor dem Servieren abschmecken und die Sauce etwas einkochen.

Die Quitten mit Weißwein, Zimt, Apfelsaft, Nelken und einer Prise Muskat zugedeckt 20 Minuten dünsten. Evtl. im offenen Topf etwas einkochen. Zum Reh servieren.

Rehrouladen Jagdmeister Art

Zutaten

		=====FÜR DIE FÜLLUNG=====
100	Gramm	Rehfleischabschnitte
100	Gramm	Speck, durchwachsen
1		Zwiebel
1/2	Bund	Liebstockel oder Petersilie
1		Ei
2	Essl.	Semmelbrösel
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
		=====FÜR DIE ROULADEN=====
1		Zwiebel
125	ml	Fleischbrühe
1/4	Ltr.	Rotwein
4		Rehrouladen zu je 150 Gramm
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Bratfett
50	Gramm	Pfifferlinge, frisch
2	Teel.	Speisestärke
3	Essl.	Sahne

Zubereitung

Für die Füllung die Wildfleischabschnitte und den Speck in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und achteln. Das Fleisch, den Speck und die Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Den Liebstockel oder die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Das durchgedrehte Fleisch mit den Kräutern, dem Ei und den Semmelbröseln mischen und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Rehrouladen kurz kalt waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Füllung auf die Rouladen streichen, diese aufrollen und mit Küchengarnt festbinden oder mit Holzspießchen feststecken. Das Bratfett in einem genügend großen Schmortopf erhitzen, die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten, die Zwiebelwürfel zugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Die Fleischbrühe und den Rotwein

um das Fleisch gießen und die Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu die Rouladen wenden und prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist gegebenenfalls nachfüllen. Die Pfifferlinge putzen, waschen und 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Die Rehrouladen aus der Schmorflüssigkeit nehmen, die Fäden oder Holzspießchen entfernen und in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten. Den Bratenfond im Topf lösen. Die Speisestärke mit der Sahne anrühren, die Sauce damit binden und einmal kräftig aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken und über die Rehrouladen gießen. Beilage: beliebige Teigwaren und gedünstete Pfifferlinge mit viel Petersilie

Rehrouladen mit Gemüse und Pfifferlingen

Zutaten

- 1 kg Rehbrust ausgelöst
Vom Händler zum Füllen
Vorbereiten lassen
Salz
Pfeffer
- 250 Gramm Steinpilze oder
Champignons
- 250 Gramm Schweinemett
- 1 Ei
- 4 Essl. Semmelbrösel
- 1 Teel. Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 2 Essl. Butterschmalz
- 1 Essl. Wacholderbeeren
- 1 Bund Frühlingsswiebeln
- 4 Karotten
- 250 Gramm Pfifferlinge
- 1/2 Bund Petersilie
- 175 ml Rotwein
- 1 Pack. Madeira
- 1 Minzezweig

Zubereitung

Rehbrust waschen, trockentupfen, leicht salzen und pfeffern. Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden. Mit Schweinemett, Semmelbrösel und Ei verkneten. Petersilie feinhacken, mit Thymian unter die Masse mischen. Fülle in der Rehbrust verteilen, mit Küchengarnt zunähen. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen, Fleisch von allen Seiten anbraten. Frühlingsswiebeln putzen, Grün etwas stutzen, längs halbieren. Karotten schälen, stifteln. Pfifferlinge putzen. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken, mit dem Gemüse begeben. Rotwein angießen. Deckel auflagen und bei mittlerer Hitze ca. 80 Minuten schmoren. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Pfifferlinge zugeben. Rehbrust herausnehmen, Zwirn entfernen, warm stellen. Bratensatz mit Madeira loskochen. Petersilie abzupfen. Rehroulade mit einem Minzezweig garnieren, Petersilienblättchen über das Gemüse streuen.

Rehterrine mit Eierschwammerl

Zutaten

450	Gramm	Rehfleisch ohne Sehnen
4		Rehfilets
10		Wacholderbeeren bis 1/2 Mehr
200	Gramm	Schweinefleisch
2		Knoblauchzehen
200	Gramm	Grüner Speck
1		Thymianzweig
250	Gramm	Ganslleber
1		Rosmarinzweig
40	ml	Veltliner Aperitif
1		Lorbeerblatt
40	ml	Cognac
		Pistazien
		Salz
200	Gramm	Schwammerl
20		Pfefferkörner bis 1/2 mehr

Zubereitung

Das Rehfleisch, das Schweinefleisch und den grünen Speck in Würfel schneiden, die Ganslleber putzen, alles zusammen mit Veltliner Aperitif und Cognac, Salz und den angegebenen Zutaten marinieren, im Kühlschrank 1 bis 2 Tage einbeizen lassen. Den Fleischwolf in den Kühlschrank oder in die Tiefkühlung legen und das marinierte Rehterrinenfleisch samt den Gewürzen zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Anschließend wird die Ganslleber dazugekuttert. Wenn man will, kann man Pistazien, Morchel, Trüffeln oder Backpflaumen als Einlage unter die Masse mischen.

Die Filets vom Reh werden gewürzt und rasch auf allen Seiten angebraten. Sie müssen innen jedoch noch roh sein. Dann erkalten lassen. Die Terrinenform wird mit grünem Speck ausgelegt und 1/3 hoch mit der Masse gefüllt. Die Einlage, wie Rehfilets oder verschiedene Schwammerl, die kurz vorher angeschwenkt werden müssen, kann nun eingelegt werden. Die Terrine in einem Wasserbad im Rohr bei ca. 85° C Wassertemperatur 1 ½ Stunden pochieren. Dann auskühlen lassen, mit einem Brettchen etwas beschweren und in den Kühlschrank stellen. In Scheiben schneiden und mit Blattsalaten servieren.

Rote Bete Gefüllt mit Rehackfleisch auf Steinpilz- Kartoffelpüree

Zutaten

ROTE BETE	
4	Rote Bete, mittelgroß
1 Teel.	Kümmel
2	Lorbeerblatt
2 Essl.	Apfelessig
1 Teel.	Zucker
3	Nelken

FÜLLUNG	
300 Gramm	Rehackfleisch
1	Rote Zwiebel
200 ml	Wildfond
100 ml	Rotwein
	Olivenöl zum Anbraten
	Salz, Pfeffer
	Butterflocken

SAUCE	
	Das Ausgehöhlte der Roten Bete
40 Gramm	Butter
400 ml	Wildfond
150 ml	Schmand
2	Thymianzweige
3	Wachholderbeeren
	Salz, Pfeffer

STEINPILZ- KARTOFFELPÜREE	
500 Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
	Salz
15 Gramm	Getrocknete Steinpilze
120 ml	Milch

50 Gramm Butter
Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete: Rote Bete-Blätter bis auf ca. 2 cm über der Knolle abschneiden und unter fließendem Wasser bürsten. Ca. 45 Minuten (je nach Größe) in reichlich Salzwasser mit Kümmel, Lorbeerblättern, Apfelessig, Zucker und Nelken kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen.

Den Backofen auf 180° erhitzen. 4 Rote Bete aushöhlen und mit der Hackfleischmasse füllen. Eine Auflaufform mit Butter einreiben, die Rote Bete hineingeben und mit Butterflocken bedecken. Für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

Füllung: Das Rehackfleisch mit gehackten Zwiebeln in heißem Olivenöl anbraten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Masse sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce: Ausgehöhlt der Rote Bete würfeln und in der Butter anbraten, mit Wildfond ablöschen und mit dem Zauberstab pürieren. 150 ml Schmand mit dem Rührblitz einrühren und Thymianzweige und Wacholderbeeren zugeben. Alles einkochen lassen, die Gewürze entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steinpilz-Kartoffelpüree: Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 25-30 Minuten garen. Dann die Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und pellen. Die getrockneten Steinpilze im Mixer fein zerkleinern. Milch mit der Butter erhitzen und die Kartoffeln durch die Presse in die heiße Milch drücken. Das Steinpilzmehl unterheben und mit dem Schneebesen glattrühren mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotweinlinsen mit Wildgulasch

Zutaten

2		Zwiebeln
2	Essl.	Öl
600	Gramm	Wildgulasch
580	ml	Ananasstücke Dose
1/2	Ltr.	Klare Brühe Instant
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
250	Gramm	Linsen getrocknet
1		Lorbeerblatt
4		Gewürznelken
2		Porreestangen (Lauch)
		Salz
		Cayennepfeffer
250	Gramm	Spätzle
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Wildgulasch darin von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen.

Zwiebelwürfel im Bratfett glasig dünsten. Ananasstücke abtropfen lassen. Brühe, Rotwein, Ananassaft und Wasser in den Topf gießen und aufkochen.

Linsen, Lorbeerblatt und Nelken zufügen. Alles zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze garen. Nach 1/2 Stunde das Wildgulasch in den Topf geben und untermischen.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Porreeringe und Ananasstücke 5 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen und mitgaren.

Das Gericht mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Spätzle in reichlich Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen, abtropfen lassen und mit den Rotweinlinsen servieren.

Sue Eastwood's 'Lean Mean' Chili

Zutaten

1 Zwiebel(1)
300 Gramm Tomaten Dose
150 Gramm Tomatenmark, doppelt
250 Gramm Rehfleisch
250 Gramm Rindfleisch
1 Jalepino Pfefferschote
1 Pack. Rindsbouillon
2 Essl. Kreuzkümmel
1/2 Essl. Majoran
1 Essl. Oregano
2 Knoblauchzehen zerdrückt
1 Essl. Cayennepfeffer
1/2
2 Essl. Chiligewürz
 Muskatnuss
 Wasser
1 Essl. Maismehl
2 Tassen Wasser
1/4
 =====BEILAGE=====
4 Zwiebeln (2)
250 Gramm Cheddar
3 Fladenbrot

Zubereitung

In einem ausreichend großen Topf oder Bräter (ideal wäre Gusseisen) die Zwiebel (1) in Pflanzenöl andünsten. Die Dosentomaten und das Tomatenmark hinzufügen. Ziehen lassen. In einer Bratpfanne das in ca. 1 cm Würfel geschnittene Fleisch scharf anbraten. Dann mit der gehackten Pfefferschote, dem Bouillonwürfel und den Gewürzen in den Bräter geben. Mit gerade soviel Wasser auffüllen, dass die Zutaten etwa 1 1/2 cm bedeckt sind. 1-1 1/2 Stunden schmoren lassen bis das Fleisch weich ist. Separat in einer Tasse das Maismehl mit dem Wasser verrühren und diese Paste langsam unter das Chili rühren, nochmals 15 Minuten kochen lassen. Als Beilage den grob geraffelten Hartkäse zusammen mit den grob gehackten Zwiebeln (2) und Fladenbrot reichen. Anstelle von Rehfleisch kann natürlich auch nur Rindfleisch verwendet werden.

Wildfleisch-Chili

Zutaten

- 1 groß. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rote Peperoni
- 600 Gramm Wildfleisch z.B. Reh
Hirsch usw., vom Metzger
Grob gehackt
Salz
Pfeffer
- 2 Essl. Bratbutter
- 2 Essl. Chilipulver
- 1 Essl. Rosenpaprika
- 50 Gramm Tomatenpüree
- 800 Gramm Dose Pelati-Tomaten
- 1/2 Teel. Oregano
- 2 Dosen Bohnen
A je 250 g Abtropfgewicht
Z.B. Borlotti-, Indianer-
Weiße Bohnen, evtl. auch
Gemischt
Tabasco oder
Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Die restliche Bratbutter beigeben und darin Zwiebel, Knoblauch und Peperoni andünsten. Mit dem Chili und Paprikapulver bestreuen und kurz mitdünsten. Das Fleisch wieder beifügen. Tomatenpüree, Pelati-Tomaten mitsamt Saft und Oregano dazugeben. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer während 1/2 Stunde leise kochen lassen. Die Bohnen in ein Sieb abschütten, kurz mit kaltem Wasser überbrausen und gut abtropfen lassen. Nach 1/2 Stunde Kochzeit zum Chili geben und alles nochmals etwa 15 Minuten leise kochen lassen. Vor dem Servieren mit Salz, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken. Wer eine Beilage wünscht, serviert Spätzli oder Salzkartoffeln dazu.

Wildgulasch mit Gemüse

Zutaten

800	Gramm	Wildbret in Stücke geschn
80	Gramm	Butterschmalz
		Pfeffer
		Salz
150	ml	Rotwein
1	Teel.	Senf
2		Zwiebeln
1		Lauchstange
2		Fleischtomaten
2	mittl.	Möhren
1		Liebstöckelzweig
100	ml	Sahne

Zubereitung

Wildbret mit Pfeffer übermahlen, salzen. Im Schmortopf Fett erhitzen, die Wildbretstücke von allen Seiten anbraten. Zwischendurch Fleisch mit Rotwein anfeuchten.

Eine in Scheiben geschnittene Zwiebel zufügen, kurz andünsten. Senf unterrühren, die Fleischstücke mit heißem Wasser bedecken. Liebstöckel zugeben, bei milder Hitze ca. 50 Minuten schmoren.

Inzwischen Tomaten häuten, in Spalten schneiden. Lauch und Möhren und restliche Zwiebel putzen, schneiden. Die Hälfte des Lauchs, der Zwiebelringe in Salzwasser blanchieren (ca. 10 Minuten), abgetropft beiseite stellen.

Übrigen Lauch, rohe Zwiebelringe, Spalten einer Tomate, Scheiben einer Möhre zum Gulasch geben, mitschmoren. Liebstöckelzweig herausnehmen, Sahne unterrühren, das Gulasch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Restliche Tomatenspalten, blanchierte Lauch- und Möhrenscheiben sowie Zwiebeln untermischen.

Wildhackbraten

Zutaten

1	kg	Rehfleisch Oder Hirschfleisch Durch die feine Scheibe Des Fleischwolfes Gedreht
125	Gramm	Weißbrotkrumen
50	ml	Milch
150	ml	Sahne Salz Pfeffer
1/2	Essl.	Bärlauchpaste
1		Eier verquilt
1/2	Essl.	Öl
1	Essl.	Butter

Zubereitung

Weißbrotkrumen in Milch und Sahne eine Stunde einweichen. Das Fleisch daruntermischen, mit Salz, Pfeffer und Bärlauchpaste wurzen. Ei dazugeben und rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Eine Kastenform gut mit Butter ausstreichen und die Fleischmasse einfüllen.

Im auf 180 oC vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde braten, bis die Masse fest und die Oberfläche braun ist.

Hierzu: Pilzsauce und Kartoffelpüree.

Wildpfeffer - Hase - Reh - Hirsch

Zutaten

1	kg	Ragoutteile, frisch oder Gebeizt (siehe Text) =====I. ART, GEKOCHT===== Brühe oder Beize (siehe Rezept) Zuckereinbrenne (siehe Rezept)
1/2	Ltr.	Kochbrühe =====II. ART, GESCHMORT=====
50	Gramm	Fett oder Speck
1-2		Zwiebeln Salz Pfeffer
2	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Brühe oder Beize
1		Gewürzdosis
	Einige	Wacholderbeeren
	Etwas	Thymian
	Etwas	Rahm
200	ml	Rotwein Evtl. geseihtes Wildblut =====GEWÜRZDOSIS=====
3		Pimentkörner
3		Pfefferkörner
1-2		Nelken
1-2		Lorbeerblätter

Zubereitung

I. Art: Ragoutteile (Brust- und Bauchteile, Hals, auch Blatt, Kopf und Herz - frisch oder gebeizt) in Brühe mit Wurzelwerk und Gewürzen oder in abgeschmeckter Beize weich kochen, Garzeit 45-60 Minuten. Zuckereinbrenne herstellen, mit Kochbrühe aufgießen, etwa 10-15 Minuten kochen lassen. Evtl. durch ein Sieb geben, abschmecken. Verbesserungszutaten zugeben, Fleisch einlegen, durchziehen, aber nicht mehr kochen lassen.

II. Art: Ragoutteile in gewürfelmtem Speck oder heißem Fett anbräunen, geschnittene Zwiebeln zugeben, etwas bräunen lassen, dann Mehl darüber stauben, kurz bräunen, mit abgeschmeckter Brühe oder Beize aufgießen, Gewürze zugeben, zugedeckt bei mäßiger Hitze 45-60 Minuten garen. Fleisch dann aus der Sauce nehmen, Sauce

durch Sieb streichen, mit Rotwein und Rahm verbessern, abschmecken, Fleisch einlegen, durchziehen, nicht mehr kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten evtl. Blut unterschlagen, nicht kochen lassen.

Beilagen: Semmelknödel (Semmelknödeln -), Knödel aus gekochtem Kartoffelteig, Salz- oder Schalkartoffeln, Teigwaren, Spätzle, Mehlknödel.

Wildragout in Schokoladensauce

Zutaten

500	Gramm	Wildfleisch Wildschwein Reh etc. in 2x2 cm Großen Würfeln
3		Zwiebeln kleingehackt
2	Essl.	Butterschmalz oder Gänseschmalz
5	Essl.	Johannisbeergelee
3	Essl.	Balsamessig
200	ml	Rotwein
1	Ltr.	Wildfond
40	Gramm	Getr. Steinpilze Eingeweicht
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Piment
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeerchen
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Mehl
3	Essl.	Kakao (ungesüßt)

Zubereitung

Die Zwiebeln in der Hälfte des Schmalzes braun rösten. Ebenso die Fleischwürfel. Johannisbeergelee zugeben, kräftig mitrösten. Mit Balsamessig und Rotwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Wildfond zugeben, Einweichwasser und Pilze zugeben, ebenso die Gewürze. Alles ca 2 Std köcheln lassen (mittlere Hitze). Wenn das Fleisch zart ist, das Mehl mit Kakao und etwas Wasser mischen. Unter das Ragout ziehen und noch ca. 10 min köcheln lassen.

Rehrücken

Altdeutscher Rehrücken

Zutaten

2	kg	Rehrücken
5		Wacholderbeeren
125	Gramm	Frühstücksspeck
1	Bund	Suppengemüse
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Pfefferkörner
1	Teel.	Senfkörner
1/2	Ltr.	Rotwein
3		Äpfel
30	Gramm	Butter
125	ml	Weißwein
125	Gramm	Preiselbeerkompott
100	Gramm	Crème fraîche
2	Essl.	Dunkler Saucenbinder
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken waschen und trockentupfen. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen und das Fleisch damit einreiben. Mit Speckscheiben belegen. Suppengemüse waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Lorbeerblättern, Pfeffer- und Senfkörner in einen Bräter geben und den Rehrücken darauf legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten schmoren. Nach 20 Minuten etwas Rotwein darübergießen und das in Abständen von jeweils 10 Minuten wiederholen. Äpfel waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Butter und Wein erhitzen und die Äpfel darin 5 Minuten dünsten. Mit Preiselbeerkompott füllen und warm stellen. Speck vom Rehrücken entfernen und ihn warm stellen. Bratensatz durchsieben und aufkochen. Crème fraîche und den Saucenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotweinsauce und gefüllte Äpfel zum Rehrücken servieren. Evtl. mit Zitronenmelisse garnieren. Dazu: Kartoffelkroketten und Wirsing

:E-Herd: Grad: 200

:Gasherd: Stufe: 3

:Umluft: Grad: 180

Badischer Rehrücken

Zutaten

- 2 kg Rehrücken enthäutet
Vom Knochen gelöst
=====FÜR DIE SAUCE=====
- 70 Gramm Schmalz
Wacholderbeeren
- 4 Schalotten
- 1 Karotte
- 1/4 Lauchstängel
- 1 Selleriestängel
- 1 Ltr. Rotwein
Salz
Pfeffer
- 20 Gramm Butter
- 2 Teel. Zucker
=====GARNIERUNG=====
- Trauben
- Williamsbirnen
- Preiselbeeren

Zubereitung

Knochen, Wacholderbeeren, Gemüse in Schmalz anbraten, mit Wein ablöschen. Eine Stunde köcheln lassen.

Butter mit Zucker karamelisieren, zur Sauce geben.

Fleisch würzen, von allen Seiten je 10 Minuten anbraten.

Fleisch in Sauce legen. Mit Trauben, Williamsbirnen (pro Person 1/2 gek. Birne), Preiselbeeren garnieren.

Darsser Rehrücken mit Pfifferlingen und Birnen-Kartoffel

Zutaten

700	Gramm	Rehrücken
		Salz
		Pfeffer
		Butter
600	Gramm	Pfifferlinge
1/4	Ltr.	Braune Grundsoße
1/2		Zwiebel
1	Bund	Schnittlauch
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Kartoffeln
2		Eier
		Mehl
		Semmelmehl
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und danach pürieren, dann etwas auskühlen lassen und die 2 Eigelb unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kleine Birnen formen. Dann in der Wiener Panade (Mehl, Ei, Semmelmehl) panieren und in heißem Öl ausbacken.

Die Pfifferlinge waschen und säubern. In der Pfanne anschwitzen. Die Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Grundsoße ablöschen. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

Den Rehrücken auslösen und von Sehnen und Abschnitten befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter rosa braten. Alles zusammen auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Ganzer Rehrücken mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten

1		Ganzer Rehrücken
500	Gramm	Pfifferlinge
4		Schalotten
50	Gramm	Butter
4	Essl.	Öl
		Salz, Pfeffer
2		Karotten
1		Zwiebel
1/2		Sellerie in Würfel
		Geschnitten
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Rosmarin
1/2	Bund	Petersilie
750	ml	Guter Rotwein
5	Ltr.	Kochtopf
1/2	Ltr.	Sauce
		=====SPÄTZLE=====
250	Gramm	Mehl (Type 405)
5		Volleier
2	Essl.	Öl
		Salz
		Butter zum Ausschwenken

Zubereitung

Den ganzen Rehrücken von den Sehnen und der Haut befreien. In der Mitte durchschneiden und das dickere Stück von beiden Seiten in der Pfanne im Öl heiß anbraten. In einen Bräter geben und 15 bis 20 Minuten bei 220 o C im Backofen fertigkochen.

Vom restlichen Rehrücken die Knochen auslösen, kleinhacken und mit den Sehnen und Hautparüren in der Pfanne dunkelbraun rösten.

Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und in einen Topf (Größe siehe Zutaten) geben, mit Wasser auffüllen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Bei schwacher Hitze 5-6 Stunden köcheln lassen, abpassieren und auf die in den Zutaten angegebene Menge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fertig ist die Sauce.

Die Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen Messer putzen (nie waschen!). Die Schalotten schälen und in feinste Würfel schneiden. Butter in einem Topf zergehen lassen, die Schalotten anschwitzen und Pfifferlinge dazugeben.

20 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.

Die Spätzle nach bekanntem Rezept herstellen. Dazu zuerst die Eier aufschlagen, mit Salz und Öl vermischen (die Farbe wird intensiver), dann erst das Mehl langsam hineinrühren.

Die fertigen Spätzle in einer Pfanne in schäumender Butter mehrmals schwenken.

Den Rehrücken nach ca. 20 Min. aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen.

Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten. Spätzle und Pfifferlinge sowie die Sauce dazugeben servieren.

Gebeizter Rehrücken mit Pfifferlingen

Zutaten

200 Gramm Rehrückenfilet pariert
10 Wachholderbeeren
1 Bund Frischer Thymian
5 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
250 ml Olivenöl
200 Gramm Frische Pfifferlinge
50 Gramm Butter
10 ml Sherryessig
Oder Erdbeeressig
Petersilie
Schnittlauch
Kerbel
Saisonsalate Lollo rosso
Frisee, Eichblatt
Radicchio
=====SALATSAUCE=====
Olivenöl
Sherryessig

Zubereitung

Am Tag vorher: Die Wachholderbeeren, den Thymian und die Lorbeerblätter grob hacken und auf dem Rehrückenfilet verteilen, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten anbraten. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Olivenöl bedecken. Nach Geschmack weiteren Thymian, Lorbeer und Wacholder zugeben. Über Nacht im Kühlschrank 'beizen'.
Vorbereiten: Die Pfifferlinge in Butter anbraten, salzen und pfeffern und mit etwas Sherryessig ablöschen. Die geschnittenen Kräuter zugeben und warm stellen.
Anrichten: Den Rehrücken aus der 'Beize' nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Saisonsalate auf Tellern anrichten. Mit einer Salatsauce aus Olivenöl und Sherryessig beträufeln. Rehrückenscheiben und Pfifferlinge gefällig um den Salat verteilen.

Gebratener Rehrücken

Zutaten

1		Rehrücken (mit Knochen, ca. 1 kg)
		Salz
		Pfeffer
		Öl
		Rosmarin
		Thymian
		Wacholderbeeren
		Kastanienerdäpfel:
1/4	kg	Mehlige Erdäpfel
80	Gramm	Griffigem Mehl
1		Eidotter
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuß gemahlen
1/8	kg	Kastanienreis
		Kohlsprossen:
1/2	kg	Kohlsprossen
100	Gramm	Frühstücksspeck

Faser) in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Kastanienerdäpfeln, Kohlsprossen und der Soße anrichten.

Kastanienerdäpfel Erdäpfel in der Schale weichkochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Mehl, Eidotter, Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuß zu einem glatten Teig verarbeiten. Kastanienreis verkneten und zu gleich großen Kugeln formen. Ca. 4 dag schwere Stücke vom Erdäpfelteig abstechen, flachdrücken, mit den Kastanienreiskugeln füllen und zu Bällchen formen. In Mehl, verquirltem Ei und zuletzt in einer Mischung aus rohen Suppennudeln und Bröseln wälzen. In heißem Fett goldgelb backen.

Kohlsprossen Kohlsprossen putzen und Strünke kreuzweise einschneiden. In leicht gesalzenem Wasser bißfest kochen, abseihen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühstücksspeck kleinwürfelig schneiden und in wenig Butter anschwitzen. Kohlsprossen zugeben und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuß würzen.

Zubereitung

Backrohr auf 130° C vorheizen. Rehrücken zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter wenig Öl erhitzen, Rehrücken zuerst mit der Filetseite kurz anbraten, dann wenden und nochmals kurz braten. Wenig Rosmarin und Thymian sowie ein paar Wacholderbeeren zugeben. Rehrücken im vorgeheizten Backrohr ca. 1 1/2 Stunden langsam braten (für rosa gebratenes Fleisch beträgt die Kerntemperatur ca. 64° C, für durchgebratenes Fleisch ca. 67° C mit einem Bratenthermometer messen). Rehrücken aus dem Backrohr nehmen. Die beiden Rückenfilets mit einem scharfen Messer der Länge nach vom Mittelknochen lösen und behutsam abschneiden. Filets quer (gegen die

Gebratener Rehrücken mit Erdbeer-Pfeffersauce

Zutaten

1	kg	Rehrücken am Knochen
		Salz und Pfeffer
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Öl
	Einige	Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
1		Rosmarinzweig
100	Gramm	Hamburger Speck in Scheiben geschnitten
3	Essl.	Butter

ERDBEER-PFEFFERSAUCE

3		Schalotten
1		Orange
1		Zitrone
2	Essl.	Preiselbeerkompott
1	Teel.	Öl
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Pfeffer, geschrotet
250	Gramm	Erdbeermarmelade
		Cayennepfeffer
1	Teel.	Senfpulver
1	Teel.	Ingwer, gemahlen
	Etwas	Salz
		Alufolie zum Abdecken

Zubereitung

Vorbereitung: Für die Sauce Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden Orangen- und Zitronenschale abreiben Früchte auspressen Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen Schalotten im Öl glasig dünsten mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft aufgießen und gut einkochen lassen zuletzt geschroteten Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale mitkochen danach abkühlen lassen, mit Erdbeermarmelade und Preiselbeeren verrühren mit Cayennepfeffer, Senfpulver, Ingwerpulver und Salz würzen vom Rehrücken Haut und Sehnen abschneiden mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen Knoblauch mit der Schale zerdrücken Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken zuerst an der Fleischseite anbraten danach wenden, mit Speckscheiben belegen und leicht andrücken Knoblauch, Wacholder, Rosmarin, Lorbeerblatt und Butter in die Pfanne geben danach im vorgeheizten

Backrohr bei 30 Minuten braten mehrmals mit dem Bratfond übergießen sodann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Rehrückenfilets vom Knochen lösen und in Medaillons schneiden Filets auf vorgewärmten Tellern mit Erdbeersauce und Nockerln mit Mohnbutter als Beilage servieren.

Gebratener Rehrücken mit Zitrusfruchtscheiben

Zutaten

1	kg	Gehäuteter Rehrücken
1/4	Teel.	Frisch gemahlener Pfeffer
1/4	Teel.	Thymianblätter
8		Fein gehackte Wacholderbeeren
4 Scheiben		Dünnere fetter Speck (10 x 20 Cm)
2	Essl.	Butter
1	groß.	Fein gehackte Zwiebel
1	Bund	Gehacktes Suppengrün
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1		Dicke Zitronenscheibe
1		Dicke Orangenscheibe
1		Geviertelte Tomate (bzw. 1 EL Tomatenmark)
3	Essl.	EXTRAKT VON WILD UND GEFLÜGEL (ev Fertigprodukt)
		Für die Sauce:
100	ml	Trockener Weißwein
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Crème fraiche

Zubereitung

Den Rücken mit dem Pfeffer und den Kräutern einreiben, mit den Speckscheiben belegen, diese festbinden und die Gewürze 5 Stunden einwirken lassen.

Den Ofen auf 240 °C vorheizen. In einer großen Bratkasserolle die Butter zergehen lassen, den Rehrücken in die Mitte legen, Zwiebel, Suppengrün, Lorbeer und Petersilie daneben legen, in der Butter wenden und im Ofen 30 Minuten braten. Zitronen-, Orangenscheibe, Tomaten und Wildextrakt zum Gemüse geben und umrühren. Den Speck abnehmen und die Hitze auf 185 °C reduzieren.

Den Rücken weitere 15 Minuten braten, dabei öfter mit dem Bratenfond begießen und etwas bräunen lassen. Nun den Rücken mit Crème fraiche bestreichen und noch 15 Minuten garen lassen, währenddessen 2 bis 4 mal mit dem Bratenfond begießen. Den Ofen abschalten, den Braten auf eine vorgewärmte Platte legen und im Ofen bei halb geöffneter Tür ruhen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, das Gemüse gut durchdrücken, wieder in die Kasserolle geben. Den Rotwein zufügen und die Sauce dicksämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und die Crème fraiche unterrühren. Erhitzen und servieren (nach belieben 2 EL Johannisbeergelee oder Preiselbeeren zufügen)

Gebratenes Rehrückenfilet mit Rosenkohlpüree und Maronen

Zutaten

ZUTATEN REHRÜCKEN	
1	Rehrückenstrang (ca. 600 g)
20 Gramm	Butterschmalz
Einige	Thymianzweige
4	Rosmarinzweige
2 klein.	Schalotten, halbiert
	Salz, Pfeffer

ZUTATEN WILDSAUCE	
1	Rote Zwiebel
1 Essl.	Honig
200 ml	Holundersaft
500 ml	Wildfond
Etwas	Orangenlikör
	Evtl. Speisestärke
	Salz, Pfeffer

ZUTATEN ROSENKOHLPÜREE	
500 Gramm	Rosenkohl
	Salz
30 Gramm	Butter
2	Schalotten, gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt
100 ml	Weißwein
150 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Essl.	Geschlagene Sahne

ZUTATEN GLASIERTE MARONEN	
50 Gramm	Zucker
20 Gramm	Ahornsirup

20 Gramm Butter
50 ml Geflügelbrühe
200 Gramm Maronen geschält und
gegart
Salz, Zucker

Zubereitung

Zubereitung Rehrücken:

Das Fleisch von Sehnen und Häuten befreien und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken darin von allen Seiten anbraten. Die Kräuter und Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 125°C ca. 15 Minuten rosa braten. Anschließend das Fleisch warm stellen und entspannen lassen.

Zubereitung Wildsauce:

Die in Streifen geschnittene rote Zwiebel im Bratensatz des Rehrückens anbraten, den Honig, Holundersaft und den Wildfond begeben und auf ein Viertel einkochen lassen, so dass die Sauce schön sämig wird. Bei zu dünner Konsistenz mit etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Rosenkohl:

Den geputzten Rosenkohl in Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren und gut abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch glasig dünsten, den Rosenkohl zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Sahne alles solange kochen lassen, bis der Rosenkohl weich ist. Mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vor dem Servieren etwas geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung Maronen:

Den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun schmelzen. Den Ahornsirup und die Butter begeben. Mit der Brühe auffüllen und kurz einkochen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die geschälten Maronen begeben, kurz mitdünsten und zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Den Rehrücken in Scheiben schneiden und auf dem Rosenkohlpüree anrichten. Die Maronen dekorativ anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Gefüllter Rehbockrücken mit Rahmwirsing

Zutaten

- 100 Gramm Rehfleisch
Salz
- 100 Gramm Schlagsahne
- 120 Gramm Rehleber , und -nieren in
1/2 cm großen
-- Würfelchen
Bratfett
- 50 Gramm Kräuter,
Fein gehackt Petersilie,
Basilikum
Estragon
Pfeffer, weiß,a.d.M
- 1,3 kg Rehbockrücken vom
hinteren Teil mit kurzen
Rippen
Und Bauchlappen vom
Metzger Knochen und
Sehnen
-- entfernen lassen
- 120 Gramm Schwarze Nüsse
- 100 Gramm Schweinenetz, gewässert
HOLUNDER-
ESSIG-SAUCE
- 50 Gramm Schalotten , gewürfelt
- 60 Gramm Butter
- 100 Gramm Holunderbeeren ,
eingekocht
- 1/2 Ltr. Reh- oder Wildfond
- 1 Teel. Speisestärke
- 150 ml Holunderwein
- 2 Essl. Holunderessig
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
====
RAHMWIRSING=====

- 1 klein. Wirsing , ca.800 g
- Salz
- 100 Gramm Speckwürfel
- 100 Gramm Butter
- 150 GrammSchlagsahne
- Weißer Pfeffer a. d.M
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

1. Für den Rehbockrücken das Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, salzen und mit der Sahne auf Eis zu einer glatten Farce rühren. Innereien in 30 g Fett kurz anbraten, abkühlen lassen. Mit den Kräutern unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken ausbreiten, mit zwei Dritteln der Farce bestreichen, in die Mitte die schwarzen Nüsse setzen. Diese mit der restlichen Farce bestreichen. Bauchlappen des Rehrückens jeweils zur Mitte hin einschlagen, so dass eine Rolle entsteht. In das ausgedrückte Schweinenetz wickeln und noch mit Küchegarn binden. Rehrücken im restlichen Fett rundum scharf anbraten, dann im 200 ° C heißen Ofen 30 -35 Minuten garen. 20 Minuten ruhen lassen, vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Für die Sauce die Schalottenwürfel in der Butter andünsten, Holunderbeeren zugeben, kurz mitdünsten und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Rehfond einrühren, wieder auf die Hälfte einkochen. Die Stärke in Holunderwein auflösen, nach und nach in die Sauce geben. Zum Schluss alles mit Holunderessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Wirsing vierteln, Strunk entfernen, Wirsing in 1 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Speckwürfel in der Butter glasig d nsten, Wirsing zugeben und mit Sahne auffüllen. Einmal kräftig aufkochen lassen. Wirsing herausnehmen, wenn er noch etwas Biss hat. Die Sahne so lange einkochen, bis sie cremig und dicklich ist. Wirsing wieder zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Maultaschen auf die Teller geben, Semmelbrösel darauf Dazu schmecken Waldpilznudeltaschen (siehe separates Rezept).

Gefüllter Rehbockrücken mit Rahmwirsing und Waldpilzmaultaschen

Zutaten

WALDPILZMAULTASCHEN

300 Gramm Mehl
Mehl zum Arbeiten

2 Eier, Gewichtsklasse M

1 Teel. Öl
Salz

100 Gramm Schalotten gewürfelt

150 Gramm Austernpilze in Stückchen

150 Gramm Pfifferlinge in Stückchen

150 Gramm Steinpilze in Stückchen

150 Gramm Champignons in Stückchen
Olivenöl
Nach Bedarf Weißer Pfeffer

50 Gramm Rehfleisch von Sehnen befreit

50 Gramm Schlagsahne

1 Eigelb verquirlt
Grieß für das Blech

100 Gramm Butter
Semmelbrösel
===REHBOCKRÜCKEN===

100 Gramm Rehfleisch
Salz

100 Gramm Schlagsahne

120 Gramm Rehleber und -nieren in 1/2 cm
großen
-- Würfelchen
Bratfett
Nach Bedarf 50 Gramm
Kräuter fein gehackt
Petersilie,
Basilikum
Estragon
Weißer Pfeffer

1,3 kg Rehbockrücken

120 Gramm Schwarze Nüsse
 100 Gramm Schweinenetz, gewässert
 HOLUNDER ESSIGSAUCE
 50 Gramm Schalotten gewürfelt
 60 Gramm Butter
 100 Gramm Einkochte Holunderbeeren
 1/2 Ltr. Reh- oder Wildfond
 Speisestärke
 150 ml Holunderwein
 2 Essl. Holunderessig
 Salz,
 Weißer Pfeffer
 =====RAHMWIRSING=====

800 Gramm Kopf Wirsing
 100 Gramm Speckwürfel
 100 Gramm Butter
 150 Gramm Schlagsahne
 Salz,
 Weißer Pfeffer

Zubereitung

Rehbockrücken vom hinteren Teil mit kurzen Rippen und Bauchlappen. Vom Metzger Knochen und Sehnen entfernen lassen.

Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen, 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen. Schalotten und Pilze in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen und salzen, mit der Sahne auf Eis zu einer geschmeidigen Farce rühren. Pilzwürfel mit der Farce verrühren, salzen und pfeffern.

Nudelteig zu 8 cm breiten Streifen ausrollen. Im Abstand von 10 cm je 1 Esslöffel Füllung darauf geben und die freien Ränder mit Eigelb einstreichen. Einen zweiten Nudelteigstreifen darauf legen, Teig gut andrücken und runde Maultaschen ausstechen. Die Maultaschen auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in kochendes Salzwasser geben und dann bei schwacher Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, Semmelbrösel darin anbräunen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehbockrücken das Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, salzen und mit der Sahne auf Eis zu einer glatten Farce rühren. Innereien in 30 g Fett kurz anbraten, abkühlen lassen. Mit den Kräutern unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken ausbreiten, mit zwei Dritteln der Farce bestreichen, in die Mitte die schwarzen Nüsse setzen. Diese mit der restlichen Farce bestreichen. Bauchlappen des Rehrückens jeweils zur Mitte hin einschlagen, so dass eine Rolle

entsteht. In das ausgedrückte Schweinenetz wickeln und noch mit Küchengarnd binden. Rehrücken im restlichen Fett rundum scharf anbraten, dann im 200GradC heißen Ofen 30-35 Minuten garen. 20 Minuten ruhen lassen, vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce die Schalottenwürfel in der Butter andünsten, Holunderbeeren zugeben, kurz mitdünsten und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Rehfond einrühren, wieder auf die Hälfte einkochen. Die Stärke in Holunderwein auflösen, nach und nach in die Sauce geben. Zum Schluss alles mit Holunderessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsing vierteln, Strunk entfernen, Wirsing in 1 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Speckwürfel in der Butter glasig dünsten, Wirsing zugeben und mit Sahne auffüllen. Einmal kräftig aufkochen lassen. Wirsing herausnehmen, wenn er noch etwas Biss hat. Die Sahne so lange einkochen, bis sie cremig und dicklich ist. Wirsing wieder zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Maultaschen auf die Teller geben, Sammelbrösel darauf verteilen. Rahmwirsing in Nocken daneben setzen und die Rehrückenscheiben in die Mitte legen, mit der heißen Sauce begießen. Nach Belieben glasierte Karotten und Brokkoliröschen dazu servieren.

Gefüllter Rehbockrücken mit Wirsing und Pilzmaultaschen

Zutaten

WALDPILZMAULTASCHEN	
300 Gramm	Mehl
2	Eier, Gewichtsklasse M
1 Teel.	Öl
	Salz
100 Gramm	Schalotten gewürfelt
150 Gramm	Austernpilze in Stückchen
150 Gramm	Pfifferlinge in Stückchen
150 Gramm	Steinpilze in Stückchen
150 Gramm	Champignons in Stückchen
	Olivenöl nach Bedarf
	Weißer Pfeffer
50 Gramm	Rehfleisch ohne Sehnen
50 Gramm	Schlagsahne
1	Eigelb verquirlt
	Grieß für das Blech
100 Gramm	Butter
	Semmelbrösel

REHBOCKRÜCKEN	
100 Gramm	Rehfleisch
	Salz
100 Gramm	Schlagsahne
120 Gramm	Rehleber und -nieren in 1/2 Cm großen Würfelchen
	Bratfett nach Bedarf
50 Gramm	Kräuter fein gehackt Petersilie, Basilikum, Estragon weißer Pfeffer
1,3 kg	Rehbockrücken
120 Gramm	Schwarze Nüsse
100 Gramm	Schweinenetz, gewässert

HOLUNDER-ESSIG-SAUCE

50	Gramm	Schalotten gewürfelt
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Eingekochte Holunderbeeren
1/2	Ltr.	Reh- oder Wildfond
		Speisestärke nach Bedarf
150	ml	Holunderwein
2	Essl.	Holunderessig
		Salz, weißer Pfeffer

RAHMWIRSING

800	Gramm	Kopf Wirsing
100	Gramm	Speckwürfel
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Schlagsahne
		Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Rehbockrücken vom hinteren Teil mit kurzen Rippen und Bauchlappen. Vom Metzger Knochen und Sehnen entfernen lassen.

Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen, 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen. Schalotten und Pilze in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen und salzen, mit der Sahne auf Eis zu einer geschmeidigen Farce rühren. Pilzwürfel mit der Farce verrühren, salzen und pfeffern.

Nudelteig zu 8 cm breiten Streifen ausrollen. Im Abstand von 10 cm je 1 Esslöffel Füllung darauf geben und die freien Ränder mit Eigelb einstreichen. Einen zweiten Nudelteigstreifen darauf legen, Teig gut andrücken und runde Maultaschen ausstechen. Die Maultaschen auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in kochendes Salzwasser geben und dann bei schwacher Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, Semmelbrösel darin anbräunen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehbockrücken das Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, salzen und mit der Sahne auf Eis zu einer glatten Farce rühren. Innereien in 30 g Fett kurz anbraten, abkühlen lassen. Mit den Kräutern unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken ausbreiten, mit zwei Dritteln der Farce bestreichen, in die Mitte die schwarzen Nüsse setzen. Diese mit der restlichen Farce bestreichen. Bauchlappen des Rehrückens jeweils zur Mitte hin einschlagen, so dass eine Rolle entsteht. In das ausgedrückte Schweinenetz wickeln und noch mit Küchengarn binden. Rehrücken im restlichen Fett rundum scharf anbraten, dann im 200°C heißen

Ofen 30-35 Minuten garen. 20 Minuten ruhen lassen, vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce die Schalottenwürfel in der Butter andünsten, Holunderbeeren zugeben, kurz mitdünsten und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Rehfond einrühren, wieder auf die Hälfte einkochen. Die Stärke in Holunderwein auflösen, nach und nach in die Sauce geben. Zum Schluss alles mit Holunderessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsing vierteln, Strunk entfernen, Wirsing in 1 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Speckwürfel in der Butter glasig dünsten, Wirsing zugeben und mit Sahne auffüllen. Einmal kräftig aufkochen lassen. Wirsing herausnehmen, wenn er noch etwas Biss hat. Die Sahne so lange einkochen, bis sie cremig und dicklich ist. Wirsing wieder zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Maultaschen auf die Teller geben, Semmelbrösel darauf verteilen. Rahmwirsing in Nocken daneben setzen und die Rehrückenscheiben in die Mitte legen, mit der heißen Sauce begießen. Nach Belieben glasierte Karotten und Brokkoliröschen dazu servieren.

Zubereitungszeit: 3 1/2 Stunden

Gegrillte Rehsteaks

Zutaten

4		Rückensteaks vom Reh
1 1/2-2	cm	Dick ca.
		Schweinsnetz
		Erdnussöl
10		Wacholderbeeren
70	Gramm	Butter
		Salz
		Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schweinsnetz in lauwarmem Wasser einweichen. Gut ausdrücken, in passende Stücke schneiden. Steaks in einem Hauch Öl sehr heiß anbraten. Erkalten lassen. Steaks würzen, in Netzstücke einwickeln. Überflüssiges Netz abschneiden. Die kleinen Fleischpakete auf sehr heißem Grill insgesamt 20 Minuten garen. Nach 5 Minuten die Hitze etwas zurückdrehen. Achtung: Die Fleischpakete nur einmal wenden! An der Herdseite für 5 Minuten durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Wenn ein Caramelduft aufsteigt, leicht zerdrückte Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Steaks anrichten.

Geräucherter Rehrücken auf Rosenkohlblättersalat

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH

1	Teel.	Pimentkörner
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1/2		Unbeh. Zitrone die Schale
1/2		Unbeh. Orange die Schale
1	Teel.	Rosmarinnadeln
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	(gehäufter) Salz
500	Gramm	Rehrückenfilet (küchenfertig)
1	Essl.	Öl
4	Essl.	Räuchermehl (*)

FÜR DAS DRESSING

50	ml	Gemüsebrühe
1	Essl.	Rotweinessig
1	Teel.	Scharfer Senf
2	Essl.	Walnussöl
		Salz und Pfeffer
		Zucker

FÜR DEN SALAT

2	Essl.	Perlgrauen
		Salz
150	Gramm	Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze oder Pfifferlinge)
1	Essl.	Öl
		Pfeffer aus der Mühle
1/4		Reife Mango
250	Gramm	Rosenkohl
	Etwas	Muskatnuss

FÜR DIE SAUCE

150	Gramm	Crème fraîche
1/2		Orange den Saft
1	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Walnussöl
		Salz
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Essl.	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

(*) Räuchermehl ist in Geschäften für Fischereibedarf erhältlich.

1. Für das Fleisch die Piment- und Pfefferkörner grob zerstoßen, die Wacholderbeeren etwas andrücken, Orangen- und Zitronenschale klein schneiden und alles mit Rosmarinnadeln, Zucker und Salz mischen. Das Filet damit gleichmäßig bestreuen, etwas festdrücken und zugedeckt in einer Schüssel etwa 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen, öfters wenden.
2. Am nächsten Tag die Gewürzmischung vom Rehrücken entfernen, das Fleisch trockentupfen und in einer Pfanne bei kleiner Hitze im Öl etwa 3 Minuten rundherum leicht anbraten. Einen breiten Topf mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf streuen. Ein passendes Dämpfoder Kuchengitter daraufsetzen, den Deckel auflegen und den Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis leichter Rauch aufsteigt. Dann den Rehrücken auf das Gitter legen und gut 10 Minuten im geschlossenen Topf räuchern.
3. Für das Dressing Brühe, Essig, Senf und Öl in einer Salatschüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
4. Für den Salat die Graupen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. In reichlich Salzwasser in etwa 45 Minuten weich köcheln, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Pilze putzen und vierteln, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Mango schälen und in kleine Scheiben schneiden.
5. Den Rosenkohl putzen und in die einzelnen Blätter zerteilen. In Salzwasser bissfest blanchieren und noch warm in das Dressing geben. Pilze, Graupen und Mangoscheiben zum Rosenkohl geben, vorsichtig vermischen und mit Muskatnuss würzen.
6. Für die Schnittlauchsauce die Crème fraîche mit Orangen- und Zitronensaft verrühren, das Walnussöl hineinrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, zuletzt den Schnittlauch hinzufügen.
7. Den Rosenkohlsalat auf Tellern verteilen, den Rehrücken in dünne Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Die Schnittlauchsauce als Dip zu dem Fleisch reichen.

Gespickter Rehrücken mit Rotweinreis

Zutaten

800	Gramm	Rehrücken mit Knochen
50	Gramm	Rosinen
125	ml	Rotwein
50	Gramm	Pistazienkerne
		Salz
		Pfeffer
		Öl
62	ml	Rindsuppe (oder
1/2		Wildfond)
1	Schuss	Weinbrand
200	ml	Schlagobers
1	Teel.	Gestrichener Maisstärke
		Für den Rotweinreis:
2	Tassen	Reis
30	Gramm	Butter
1	klein.	Zwiebel
2		Gewürnelken
2	Tassen	Rindsuppe
2	Tassen	Rotwein
		Salz
		Für die Birnen mit
		Heidelbeerobers:
4		Kompottbirnenhälften
20	ml	Weinbrand
4	Teel.	Heidelbeermarmelade
8	Teel.	Geschlagenes Obers
1	Teel.	Frisch gepresster
		Orangensaft

Zubereitung

Rosinen mind. 1 Std. lang in Rotwein quellen lassen. In den Rehrücken mit einem spitzen Messer beidseitig je 3 Reihen mit kleinen Löchern einstechen. Löcher abwechselnd je zwei Rosinen oder eine Pistazie hineinstecken. Zwischen den Wirbelknochen den Rehrücken etwas einschneiden, damit sich das Fleischstück während des Bratens nicht unschön verkrümmt. In einem Bräter etwas Öl erhitzen. Rehrücken darin beidseitig anbraten. Salzen, pfeffern, etwas Rindsuppe dazugießen. Im geschlossenen Bräter im auf 180° C vorgeheizten Rohr ca. 35 Minuten garen. Danach den Rücken herausnehmen, mit Alufolie abgedeckt rasten lassen.

Für den Rotweinreis in einem Topf Butter erhitzen. Reis darin anschwitzen, mit Wein aufgießen. Salzen und eine mit Gewürnelken gespickte Zwiebel begeben. Einmal aufkochen lassen, dann bei kl. Hitze ca. 25 Min. lang nicht ganz zugedeckt ausquellen lassen. Bratenrückstand vom Rehrücken mit Weinbrand ablöschen. Schlagobers und Maisstärke miteinander verrühren, zum Bratenrückstand gießen. Restlichen

Pistazien hacken, in die Sauce geben. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Rehrücken in Scheiben schneiden. Für die Birnen mit Heidelbeerobers die Kompottbirnen mit Weinbrand beträufeln. Heidelbeermarmelade mit Orangensaft glattrühren. Das Schlagobers unterheben. Den Hohlraum der Birnenhälften damit füllen. Rehrückenscheiben auf vorgewärmten Tellern mit dem Rotweinreis und den Birnen anrichten. Fleisch mit etwas Sauce beträufeln.

Holsteiner Rehrücken im Mangoldblatt, Sellerie, Cronberrie's, Waldzwerge mit Sauce Coffea

Zutaten

300	Gramm	Rehrückenfilet
8		Mangoldblätter
100	Gramm	Fleischfarce
		Salz
		Pfeffermühle
40	Gramm	Bratenfett
	Etwas	Schweinenetz
400	Gramm	Wildknochen
60	Gramm	Speck
50	Gramm	Röstgemüse
2	Essl.	Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Tomatenmark
100	ml	Weißwein
25	Gramm	Azul Caffee Creme
50	ml	Sahne

GARNITUR

100	Gramm	Cronberries in Cassis
150	Gramm	Selleriepürree
160	Gramm	Pfifferlinge
		Kräuterzweige

Scheiben schneiden und auf den Teller legen. Mit der Sauce Coffea umgießen.

Zubereitung

Das Rehrückenfilet in 4 gleichmäßige Stücke schneiden, würzen und anbraten. Die Mangoldblätter blanchieren und abtropfen lassen. Den Mangold in Quadrate auslegen, würzen, mit der Farce bestreichen. Darauf die Rehrückenfilets legen und einschlagen. Zum Schluss in die Schweinenetze einwickeln. Bei 200 Grad ca. 8 bis 10 Minuten garen. Die Wildknochen zerkleinern und blanchieren. Anbraten, Röstgemüse hinzugeben, danach Tomatenmark abrösten, Wacholderbeeren und Kräuter hineingeben, mit Weißwein deglacieren. Das ganze mit Wasser auffüllen und ca

2. Stunden köcheln lassen. Passieren, mit Kaffeebohnen auf 1/2 dl reduzieren lassen, mit Sahne verkochen, abschmecken. Die Beilagen auf dem Teller plazieren. Rehrückenfilet in

Holsteiner Rehrücken im Speckmantel mit Cranberries und Wacholdersauce

Zutaten

400 Gramm	Rehrückenfilet
8	Dünne Speckscheiben (magerer Speck) Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 Gramm	Rotkohl oder
200 Gramm	Wirsinggemüse
30 Gramm	Speckwürfel
30 Gramm	Zwiebelwürfel
100 ml	Crème double
1 Essl.	Kräuter Salz, Pfeffer aus der Mühle Muskatnuss Zutaten für die Sauce:
500 Gramm	Wildknochen
50 Gramm	Röstgemüse Lorbeer und Pfefferkörner
1 Teel.	Tomatenmark
100 ml	Weißwein
Etwas	Wacholderbeeren, Rosmarin
50 ml	Sahne Garnitur: EL Cranberries,
4 Essl.	Selleriepüree

Zubereitung

Rehrückenfilet in 8 Medaillons schneiden, mit den dünnen mageren Speckscheiben umwickeln und einem Spießchen fixieren. In etwas Wacholderbutter anbraten und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten leicht rosa braten. Dann ruhen lassen. Den Spitzkohl im Salzwasser gar blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Speck und Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit der Crème double verkochen. Dann den geschnittenen Spitzkohl zugeben., erhitzen und abschmecken mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle.

Die Wildknochen blanchieren und anbraten, Röstgemüse hinzugeben, danach Tomatenmark abrösten, Kräuter hineingeben, mit Weißwein deglacieren. Das ganze mit Wasser auffüllen und ca. 2 Std. köcheln lassen. Passieren, auf ½ dl. reduzieren lassen, mit der Sahne verkochen.

Anrichten:

Spitzkohl auf die Tellermitte geben, die Rehnüsschen obenauf. Selleriepüree und Cranberries anbei garnieren. Wacholdersauce au tour geben.

Im Ganzen Gebratenes Rehnüsschen auf Kohlsprossen mit Erdäpfelkrapferl

Zutaten

600 Gramm	Rehnüsschen
	Salz
	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
	Piment
	Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
	Knoblauch (geschält)
	Thymian
80 Gramm	Getrockneter Knollensellerie Öl zum Braten

	KOHLSPROSSEN
80 Gramm	Hamburgerspeck (kleinwürfelig geschnitten)
100 Gramm	Obers
250 Gramm	Kohlsprossenblätter

	ERDÄPFELKRAPFERLN
300 Gramm	Mehlige Erdäpfel (geschält)
1	Eidotter
	Salz
	Geriebene Muskatnuss
Etwas	Griffiges Mehl zum Formen
80 Gramm	Butterschmalz

Zubereitung

Für die Krapferln: Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, abgießen und pressen. Gepresste Erdäpfel mit dem Eidotter, Salz und Muskatnuss verrühren und noch heiß mit bemehlten Händen zu Krapferln formen. Diese in Butterschmalz beidseitig anbraten und in etwa 10 Minuten im heißen Rohr fertig backen. Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Piment, Orangenschale, Knoblauch, Thymian und getrocknete Sellerie in der Küchemaschine fein mahlen. Die Rehnüsschen damit würzen, in heißem Öl rundum anbraten. Im Rohr bei 180° C 10 Minuten garen. Danach das Fleisch herausnehmen und an einem warmen Platz 10 Minuten rasten lassen.

Für die Kohlsprossen: Speck anbraten, mit Obers ablöschen, die geputzten Kohlsprossen darin weich kochen.

Kohlsprossen anrichten, die Rehnüsschen darauflegen, mit den Erdäpfelkrapferl servieren.

Maibockrücken mit Gebratenen Salatherzen

Zutaten

600	Gramm	Rehrücken
		Salz
		Pfeffer
		Bratfett
2		Salat
		Herzengriffiges Mehl
		Soße:
1	mittl.	Rote Zwiebel
3		Wacholderbeerengeriebene
		Muskatnuß
1	Essl.	Gehacktes Liebstöckel
500	ml	Rotwein von der
		Shiraztraube (oder
		Blauburger)
300	ml	Wildsoße
2		Nußgroße Stücke kalte
		Butter

Zubereitung

Den Rehrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett kurz anbraten. Anschließend im heißen Backrohr bei ca. 220° C 2 bis 3 Min. garen. Danach auf einem Teller im abgeschalteten Rohr bei ca. 90° C warmhalten. Zwiebel fein schneiden und im Bratenrückstand glasig dünsten. Gewürze und Kräuter begeben, mit Rotwein ablöschen, mit Wildsoße aufgießen und langsam einkochen lassen (ca. 10 bis 15 Min.). Mit der eiskalten Butter zu einer sämigen Soße rühren.

Beilagen Salatherzen vierteln, eine Schnittfläche in griffiges Mehl drücken und auf dieser Seite in einer Pfanne in wenig heißem Fett rasch knusprig braten. Kurz wenden, die zweite Seite erwärmen und salzen. Den Rehrücken in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Rotweinsauce und den gebratenen Salatherzen anrichten.

Marinierter Rehrücken

Zutaten

1	Rehrücken (1,5-2 kg)
1	Bund Petersilie
1/2	Bund Thymian
1	Teel. Rosmarinnadeln, frisch
3	Wacholderbeeren
4	Essl. Olivenöl
4	Essl. Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer
100	ml Wasser

Zubereitung

Den Rehrücken häuten. Entlang des Rückgrats an beiden Seiten so einschneiden, dass sich die Filets aufklappen lassen, aber noch mit den Rippenenden verbunden sind. Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen, zusammen mit den Rosmarinnadeln und den Wacholderbeeren fein hacken. Mit Olivenöl und Pflanzenöl mischen. Die Filets von den Rückenknöcheln klappen und das Innere mit der Marinade einpinseln. Filets wieder zurückklappen und die Oberfläche mit Marinade einpinseln. In Klarsichtfolie wickeln und 24 Stunden kalt stellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 160°C vorheizen. Rehrücken aus der Folie nehmen, salzen, pfeffern und mit Küchengarn umwickeln. Den Rehrücken auf dem Backblech 50-60 Minuten garen, ab und zu mit Wasser und Bratfond bepinseln. Küchengarn vom Rehrücken ablösen, Fleisch warm stellen. Wasser auf das Backblech gießen und die Bratflüssigkeit in einen kleinen Topf umfüllen. Rehrücken aufschneiden und auf dem Knochengerüst anrichten. Bratenfond erhitzen, abschmecken und dazu servieren. Anmerkung: Je nach Dicke des Rehrückens bis 70 Minuten garen. Fleisch bleibt sehr zart! Für die Sauce Bratrückstand mit Wasser ablösen und mit selbstgemachtem Wildfond aufkochen.

Marinierter Rehrücken mit Steinpilzen

Zutaten

- 450 Gramm Rehrückenfilet (pariert)
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
- 3 Essl. Olivenöl (1)
- 250 Gramm Kleine Steinpilze
- 50 Gramm Walnusskerne
 - 2 Essl. Walnussöl (1)
- 25 Gramm Preiselbeeren (a. d. Glas)
 - 2 Stiele Glatte Petersilie
- 4 Essl. Himbeeressig
- 50 Gramm Tannenhonig
 - 5 Essl. Walnussöl (2)
 - 5 Essl. Olivenöl (2)
- 6 Essl. Quittenlikör

Zubereitung

Die Rehrückenfilets salzen, pfeffern und in Olivenöl (1) bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas Stufe 2-3, Umluft 160 Grad) etwa 8-10 Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen und kalt werden lassen.

Die Steinpilze putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Walnusskerne in Nussöl (1) unter Wenden goldbraun rösten. Die Preiselbeeren abtropfen lassen. Die Petersilie fein schneiden.

Himbeeressig, Honig, Nussöl (2), 4/5 des Olivenöls (2), Quittenlikör, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Die Steinpilze im restlichen heißen Olivenöl (2) bei starker Hitze auf jeder Seite goldbraun anbraten, salzen und pfeffern.

Den Rehrücken mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit den Steinpilzen, Walnüssen und Preiselbeeren auf einer Platte anrichten. Die Petersilie darüberstreuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln.

Marinierter Rehrücken vom Pfälzer Rehbock mit Preiselbeer- Pfeffer-Jus und Feigen-Rotkohl

Zutaten

1		Rehrücken ausgelöst und Pariert
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
10		Pfefferkörner
2		Nelken
4		Wacholderbeeren
2		Pimentkörner
400	ml	Preiselbeer-Pfeffer-Jus (siehe Extra-Rezept)
200	Gramm	Glasierte Maronen
8		Feigen
4	Essl.	Feigenpüree
400	Gramm	Rotkraut
24		Schupfnudeln
		Salz und Pfeffer
		Olivenöl
	Etwas	Butter

Zubereitung

Aus dem Rotwein und den Gewürzen eine Marinade erstellen und den portionierten Rehrücken darin für mindestens 24 Stunden einlegen. Den Rotkohl mit dem Feigenpüree abschmecken. Die ganzen Feigen sternförmig einschneiden, mit wenig Butter bestreichen und für ca. 5-6 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Rehrücken aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten und auch für ca. 7-8 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. (Anmerkung: Nach dieser Garzeit ist das Fleisch 'rosa' gebraten. Möchten Sie es lieber etwas

weiter gegart haben, verlängern Sie die Bratzeit im Backofen um 4-6 Minuten.) Nun schwenken Sie die Schupfnudeln in etwas schäumender Butter an, kochen die Sauce auf und erhitzen die Maronen. Zum Anrichten schneiden Sie mit einem scharfen Messer den Rehrücken in gleichmäßig dünne Scheiben, richten auf den Tellern in den vorbereiteten Feigen den Rotkohl an, geben Maronen und Schupfnudeln auf den Teller. Zum Schluss geben Sie etwas Sauce (Preiselbeer-Pfeffer-Jus - siehe Extra-Rezept) auf den Teller und richten darauf das Fleisch an.

Medaillons vom Reh mit Johannisbeersauce

Zutaten

		FLEISCH UND WILDFOND
1		Rehrücken a 1,8 kg
1	Essl.	Butter
1		Zwiebel 1 klein. Lauchstange
1		Tomate
5		Pfefferkörner
5		Pimentkörner
2		Nelken
5		Wacholderbeeren
		=====SAUCE=====
150	Gramm	Rote Johannisbeeren(TK)
100	Gramm	Schwarze Johannisbeeren (TK)
200	ml	Wasser
40	Gramm	Zucker
3	Teel.	Senfpulver
20	ml	Cassis
		Schwarz-Johannisbeer- Likör, nach Belieben mehr
1	Essl.	Schwarzes Johannisbeergelee
3		Wacholderbeeren zerdrückt
1	Schuss	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
		Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Den Rehrücken parieren und das Fleisch auslösen. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen.

Für den Wildfond den Rücken in kurze Stücke zerteilen und mit den angefallenen Parüren in der Butter unter Rühren in einem schweren Topf sehr kräftig anbraten. Mit

etwas Wasser ablöschen und unter Rühren verkochen lassen. Das Ablöschen und Einkochen noch zweimal wiederholen. Dann die mit der Schale halbierte Zwiebel, die in Stücke geschnittene Lauchstange, die geviertelte Tomate sowie die Gewürze zugeben und unter Rühren mitbraten. Der Bratsatz soll dunkel sein. Mit soviel Wasser auffüllen, dass alle Knochen bedeckt sind. Zugedeckt mindestens 3 Stunden simmern lassen. Dann den Topfinhalt durch ein Sieb in einen weiten Topf geben und bei hoher Temperatur einkochen lassen. Es sollen etwa 250 ml übrigbleiben.

Falls keine TK-Johannisbeeren verwendet werden, diese waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Johannisbeeren zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Das Fruchtpüree zum eingekochten Wildfond geben, Senfpulver, Cassis, Johannisbeergelee, Wacholderbeeren und Zitronensaft zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Wieder etwas einköcheln lassen, bis die Sauce leicht sämig ist, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Das Fleisch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und die Schnittflächen etwas flachdrücken. Salzen und pfeffern und sofort in einer schweren Gusspfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, dann die Temperatur etwas reduzieren und weiterbraten, das Fleisch soll rosa bleiben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Medaillons mit Alufolie abgedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den abgegebenen Fleischsaft zu der Sauce geben, noch mal abschmecken.

Dazu Hefelinsen servieren.

Medallions vom Ützer Rehrücken mit Schwarzen Nüssen und Selleriepüree in Portweinsauce

Zutaten

- 8 Rehmedallions zu je 60 g
- Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 8 Scheiben Schwarze im eigenen Sud
- ==DAZU: EXTRA REZEPTE==
- Teltower Rübchen
- Selleriepüree
- Pumpernickel-Kruste
- Portweinsauce

Zubereitung

Rehmedallions würzen und in heißem Butterschmalz kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. In eine Pfanne umsetzen, den Rosmarinzweig hinzugeben und im Backofen bei 220°C ca. 4 bis 5 Minuten garen, herausnehmen, in eine feuerfeste Form setzen, die Pumpernickelkruste gleichmäßig dünn auf die Medallions verteilen, unter dem Grill knusprig überbacken.

In der Zwischenzeit die Beilagen erhitzen, die schwarzen Nüsse im eigenen Sud erwärmen und die Sauce abschmecken. Pro Portion 2 Rehmedallions auf die Rübchen in die Tellermitte geben, eine Nocke Selleriepüree ansetzen. Links und rechts des Pürees je eine Scheibe der schwarzen Nüsse geben und die Sauce angießen.

Papillote vom Rehrücken auf Le Puy-Linsen

Zutaten

		=====PAPILLOTE=====
400	Gramm	Rehrücken, ausgelöst
300	Gramm	Wurzelgemüse (Möhren, Zwiebeln Sellerie)
2	Zweige	Thymian
1		Lorbeerblatt
4		Pfefferkörner
8	Scheiben	Geräucherter Speck, dünn geschnitten
1		Knoblauchzehe, zerdrückt
1	Essl.	Balsamico
100	ml	Rotwein
200	ml	Knochenbrühe (evtl. statt dessen Wasser)
		Olivenöl
		Meersalz
		Pfeffer
		=====AUSSERDEM=====
4	Blätter	Filoteig
		=====LINSEN=====
200	Gramm	Le Puy-Linsen (Feinkostladen)
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Zwiebel, sehr feine Würfel
1	Essl.	Lauch, sehr feine Würfel
1	Essl.	Möhren, sehr feine Würfel
1	Essl.	Sellerie, sehr feine Würfel
1	klein.	Knoblauchzehe, zerdrückt
1		Lorbeerblatt 3
		Thymianzweige
1	Tasse	Hühnerbrühe
		Meersalz
		Pfeffer

Zubereitung

Linsen in Salzwasser einmal aufkochen lassen und abschütten. Thymianzweige mit dem Lorbeerblatt zusammenbinden und mit den feinen Gemüswürfeln in Butter anschwitzen. Die abgetropften Linsen und den Knoblauch dazu geben und kurz mitschwitzen lassen. So viel Hühnerbrühe angießen, dass die Linsen gerade bedeckt sind. Bei niedriger Hitze 30 bis 40 Minuten garen (Bissprobe). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Parüren (Knochen, Haut und Sehnen) in Olivenöl kräftig anrösten. Das gewürfelte Wurzelgemüse, Pfefferkörner, Thymian und Lorbeer dazu geben und mit anrösten. Mit einem Schuss gutem Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen, dann den Rotwein hinzufügen und die Brühe. Mindestens 30 Minuten langsam ohne Deckel köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Jus durch Köcheln reduzieren. Zum Schluss nach Geschmack mit dem Schneebesen kalte Butterwürfel einrühren.

Die Speckscheiben in der Breite etwas übereinanderflappend auf Backpapier legen. Das Rehfilet genau in der Mitte durchschneiden und beide Hälften so aufeinander legen, dass das dünne Ende des ersten Stücks am dicken Ende des zweiten liegt. Das Fleisch der Länge nach auf den Speck legen und darin eng einrollen. Mit Küchengarn Portionsweise binden. Dann das Fleisch in 4 Medaillons zerteilen. Diese mit etwas Meersalz würzen und in Öl oder Butterschmalz 30 Sekunden je Seite anbraten. Unterdessen die Filoteig-Blätter mit weicher Butter dünn bestreichen. Jeweils in die Mitte ein Rehmedaillon setzen, die Enden des Teigblatts zur Mitte hin nach oben ziehen und zusammendrücken. Diese Papillote im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 5 Minuten goldbraun backen.

Anrichten: Linsen in der Mitte des Tellers geben, mit einem Streifen Rehjus umgeben. Die Rehpapillote auf die Linsen setzen.

Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße

Zutaten

1	Pack.	Aachener Printen
1	Becher	Butterschmalz
200	ml	Hagebuttenmarmelade
1		Gemüsezwiebel
1		Honigmelone
3		Kartoffeln
1		Orange
1		Rehrückenfilet
1		Rotkohl

Zubereitung

Das Rehrückenfilet parieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Aachener Printen grob schroten, mit Eigelb und etwas Butterschmalz vermengen, auf das angebratene Rehrückenfilet geben und im Ofen backen. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, salzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Orange filetieren und in Butter anschwitzen. Für die Soße die übrigen Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen, einköcheln, würzen und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Reh- oder Hirschkoteletts

Zutaten

8		Reh- oder Hirschkoteletts
1	Essl.	Schwarzer Tee
1/4	Ltr.	Kochendes Wasser
16		Dörripflaumen entsteint
16		Aprikosen, getrocknet
110	Gramm	Butter
500	Gramm	Eierschwämme
		Salz
		Pfeffer f.a.d.M
1/2	Teel.	Zucker
100	ml	Rotweinessig
100	ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Den schwarzen Tee zubereiten, ziehen lassen und durch ein Sieb über die Pflaumen und Aprikosen gießen. Quellen lassen.

In einem Topf 40g Butter zerlassen, die Pilze darin sautieren bis sie gar sind. Die Koteletts in weiteren 40g Butter beidseits braun braten (ca. 5 Minuten). Mit Salz bestreuen und auf Platte warm stellen.

Zucker in die Pfanne geben und bei hoher Temperatur erhitzen. Sobald er anfängt braun zu werden den Essig dazugießen. Unter Rühren bei starker Hitze kochen lassen bis der Sirup um die Hälfte reduziert ist. Die Hühnerbrühe und das Dörrobst begeben, pfeffern und nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Das Dörrobst (ohne Sauce) und die Eierschwämme um die Koteletts anrichten. Die restliche Butter nach und nach in die Sauce schlagen und das Fleisch damit überziehen

Reh- oder Hirschziemer (Rücken)

Gebraten

Zutaten

1		Rehrücken oder Hirschrücken
		Salz
		Speck
		Butter
120	Gramm	Butter oder Fett
1	Bund	Suppengrün
1	mittl.	Zwiebel
		Muskatnuss
1		Ingwerstück
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner
		Gewürzkörner
1		Lorbeerblatt
1		Thymianstengel
		Knochenbrühe
		Puderzucker
		Zitronensaft

Zubereitung

Der Rücken wird zugerichtet, mit Salz eingerieben und recht gleichmäßig und dicht gespickt. Dann legt man ihn in eine tiefe Bratpfanne, begießt ihn mit etwas brauner Butter dann wird in 12 dkg Butter oder Fett Wurzelwerk, eine mittlere, in Scheiben geschnittene Zwiebel, je 1 Stückchen Muskatnuss und Ingwer, einige Wacholderbeeren, einige Pfeffer und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Stängelchen Thymian angeröstet, zu dem Braten gegeben und dieser unter fleißigem Begießen, indem man immer etwas Knochenbrühe zugießt, gar gebraten. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, tranchiert, in die Fleischgläser gedrückt zu der Sauce gibt man etwas Staubzucker, lässt sie braun anlegen, gießt etwas Knochenbrühe auf, gibt etwas Zitronensaft dazu, lässt es aufkochen, passiert die Sauce, schmeckt sie ab, gießt sie über den Braten und sterilisiert.

Beim Gebrauch brät man das Fleisch rasch an, bindet die Sauce mit etwas in saurem Rahm verquirlten Mehl und richtet an. Einige Löffel voll gießt man über den Braten, die übrige extra.

Reh-Geschnetzeltes an Apfel-Cidre-Sauce

Zutaten

600	Gramm	Rehschnitzel
		Pfeffer
2	Essl.	Calvados
2	Essl.	Erdnussöl
1		Apfel, rot
50	Gramm	Schalotten
1	Essl.	Bratbutter
300	ml	Cidre
1		Zimtstange
2		Gewürznelken
2	Essl.	Calvados
		Pfeffer
		Salz
		Garnitur
1		Apfel
		Preiselbeerkompott
		Mehlbutterm
10	Gramm	Butter
10	Gramm	Mehl

zufügen und alles etwas einkochen lassen.

Für die Mehlbutterm die Butter mit dem Mehl zu einer Kugel verkneten. Zimtstange und Nelken aus er Sauce entfernen, Mehl-Butterm zufügen und die Sauce damit binden, würzen.

Fleisch in die Sauce geben und darin durchwärmen lassen, abschmecken. Für die Garnitur den zweiten Apfel ebenfalls in Scheibchen schneiden, oder halbieren und mit Preiselbeeren füllen. Zusammen mit Spätzli servieren.

Für 2 Personen: Zutaten halbieren, außer Sauce mit 2 dl Apfelwein zubereiten.

Cidre, Apfelwein oder auch saurer Most

Zubereitung

Rehschnitzel längs halbieren und in 7-8 mm dicke Streifen schneiden. Etwas Pfeffer mit Calvados und Öl mischen, über das Fleisch geben, mischen und zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, ungeschält in Scheibchen schneiden. Schalotten schälen, fein hacken.

Bratbutter erhitzen, Fleisch gut abtropfen lassen, unter Wenden in der Butter bei großer Hitze 4-5 Minuten braten. Fleisch herausnehmen, warm stellen.

Den Bratfond mit Apfelwein ablöschen, Zimt, Nelken und Apfelscheibchen

Reh im Briochemantel

Zutaten

1/2		Rehrücken mit Knochen
1		Zwiebel, fein geschnitten
1	Essl.	Balsamico
3	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Senf
250	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
4		Nelken
2	Teel.	Lebkuchengewürz
100	Gramm	Wirsing, gehackt
100	Gramm	Steinchampignons, gehackt
200	Gramm	Brioche-Teig
3	Scheiben	Frühstücksspeck
125	ml	Portwein
2		Eigelb
1	Essl.	Petersilie, fein geschnitten
100	Gramm	Kalte Butter
		Mehl zum Bestäuben
		Butter zum Anschwitzen
		Öl zum Anbraten
		====BRIOCHE TEIG=====
330	Gramm	Mehl
8	Gramm	Hefe
100	ml	Lauwarmes Wasser
3		Eier
200	Gramm	Weiche Butter
1	Prise	Salz

Zubereitung

Den Rehrücken auslösen. Die Knochen zerhacken und mit 2/3 der Zwiebelwürfel in etwas heißem Öl andünsten. Die Knochen mit etwas Mehl bestäuben. Essig, Tomatenmark und Senf unterrühren, mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt, Nelken und 1 TL Lebkuchengewürz zugeben und köcheln lassen.

Etwas Butter zerlassen, restliche Zwiebelwürfelchen, Wirsing und Champignons zugeben und 3 Min. darin dünsten. Salzen und pfeffern.

Rehrücken mit 1 TL Lebkuchengewürz gut einreiben und in etwas heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten. Brioche-Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und mit Frühstücksspeck belegen.

Petersilie und 1 EL Portwein unter das Gemüse mischen und kurz pürieren, ein Eigelb unterziehen und auf dem Teig verteilen. Fleisch auflegen und fest einrollen. Mit der Naht nach unten auf Backpapier legen, mit dem zweiten Eigelb bestreichen und 25 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Die Sauce mit den Knochen durch ein Sieb geben und wieder aufsetzen. Portwein zugießen und nochmals abschmecken. Restliches Lebkuchengewürz einrühren. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter flöckchenweise einrühren.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen, aufschneiden (am besten mit einem Elektromesser) und mit der Sauce servieren.

Brioche-Teig: 80 g Mehl mit Hefe und Wasser zu einem Vorteig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Dann mit dem restlichen Mehl und den Eiern zu einem Teig verkneten. Nach und nach Salz und Butter einarbeiten. Den Teig mindestens eine Stunde kühl stellen.

Rehfilet mit Orangen und Grünem Pfeffer

Zutaten

500	Gramm	Rehrücken (ohne Knochen)
2		Orangen
1	Essl.	Eingelegte grüne Pfefferkörner
2		Salbeiblätter
1	Essl.	Grand Marnier
100	ml	Wildfond
50	ml	Rotwein
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Orangen schälen und filetieren. Den Rehrücken in Medaillons schneiden. Diese von beiden Seiten in Butter kurz goldbraun braten. Dann salzen, pfeffern, herausnehmen und im Backofen bei 100 Grad warm stellen.

Die Schalotte im Bratfett anschwitzen. Mit Grand Marnier, Fond und Wein ablöschen. Den grünen Pfeffer zerdrücken, Salbeiblätter in Streifen schneiden und zugeben. Bei starker Hitze die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Orangenfilets kurz in der Sauce erhitzen.

Sauce und Orangenfilets mit den Rehmedaillons anrichten. Dazu passt Kartoffelgratin oder Rösti.

Rehkitzrücken in der Selleriehaube

Zutaten

- 1 Rehkitzrücken filetiert - 2
Filets
Salz
Weißer Pfeffer aus der
Mühle
Öl und Butter zum Braten
- 1/4 Ltr. Braune Soße
Frische Preiselbeeren
- 4 groß. Knollen Sellerie
Walnussöl
Walnüsse
Butter
Obers
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Rehkitzrücken von Sehnen befreien. Die Filets mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter von allen Seiten anbraten. Danach die Filets auf einen Teller legen und im Backrohr bei ca. 90° C rasten lassen. Die Sellerieknollen bei 180° C im Backrohr ca. 1 bis 1½ Stunden backen. Die Kappe der Knollen abtrennen und das Fruchtfleisch aus den Knollen höhlen. Die Schale, die später als Haube dient, im Rohr warmhalten. Aus Walnussöl, Nüssen, Butter und Obers eine Soße bereiten, salzen, pfeffern und das Fruchtfleisch unterziehen. Dieses Ragout auf einem Teller anrichten. Das gebratene, portionierte Rehkitzfilet anlegen, mit brauner Soße überziehen, mit frischen Preiselbeeren garnieren und schließlich mit der Selleriehaube bedecken. Beilagen Grüne Nudeln, al dente zubereitet, oder zart überbackene Kartoffelnudeln. Dessert Apfel-Krokant-Eis auf heißem Schaum vom Bratapfel. Weinempfehlung Blauer Burgunder

Rehkoteletts nach Französischer Jäger-Art

Zutaten

4		Rehkoteletts à 150 g
1	Schuss	Cognac
125	Gramm	Räucherspeck
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Essl.	Weizenmehl
		Fett zum Braten
125	Gramm	Butter
2	Tassen	Rumkirschen

Zubereitung

Leicht geklopfte Rehkoteletts mit Speckfäden spicken, die mit Cognac getränkt wurden. Salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in heißer Pfanne in Fett auf beiden Seiten braten. Inzwischen Rumkirschen in heißer Pfanne in Butter schwenken. Diese über die angerichteten Rehkoteletts geben. Dazu am besten Kartoffelkrustel reichen.

Rehkotelets in Rotwein

Zutaten

4		Rehkotelets
125	ml	Rotwein
62 1/2	ml	Weinbrand
1		In Scheiben geschnittene Zwiebel
1		In Scheiben geschnittene Karotte
1	klein.	Knoblauchzehe
Einige		Wacholderbeeren
		Thymian
		Lorbeer
		Petersilie
125	ml	Saure Sahne
Etwas		Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Mit dem Rotwein, Weinbrand, Zwiebel, Karotte, Wacholderbeeren und Kräutern eine Marinade bereiten. Das Reh für 6-8 Stunden darin einlegen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kotelets darin braten und anschließend warmstellen. Die Marinade in die Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen. Die Sahne dazugeben und kurz aufkochen und abschmecken. Zum Servieren die Kotelets mit der Sauce überziehen und sofort anrichten.

Rehlendchen mit Kräuterschwammerl

Zutaten

- 1 Rehrücken, ca. 350-400 g
(ohne Knochen)
Küchenfertig pariert
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
 - 20 Gramm Butter
 - 4 Wacholderbeeren, zerdrückt
 - 1 klein. Lorbeerblatt
=FÜR DIE
SCHWAMMERL=
 - 250 Gramm Schwammerl, gemischt
Zuchtpilze wie
Champignons
Egerlinge und in der
Pilzsaison frische
Waldpilze z. B
Steinpilze Pfifferlinge,
Maronen
 - 1 Essl. Öl
 - 10 Gramm Butter
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
 - 1 Essl. Kräuter, frisch gehackt
Z.B. Kerbel, Petersilie
- reicht Preiselbeeren dazu.

Zubereitung

1. Den Rehrücken mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 120° C vorheizen.
2. Den Multi-Bräter bei mittlerer Hitze erhitzen, die Butter dazugeben und den Rehrücken darin rundherum mit dem angedrückten Wacholder und Lorbeer anbraten. Zugedeckt etwa 15 Minuten in den Backofen stellen.
3. Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Eine Edelstahlpfanne erhitzen, Öl und Butter hineingeben und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenige Minuten durchschwenken, dann die Kräuter untermischen.
4. Das Rehfleisch mit einem scharfen Fleischmesser in schräge Scheiben schneiden, auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und mit den Pilzen servieren.
Kalorien pro Person 360 Wer möchte,

Rehmedaillons auf Rahmsteinpilzen

Zutaten

400 Gramm Rehrücken ohne Knochen
400 Gramm Steinpilze
1 Zwiebel, fein geschnitten
100 ml Sahne
50 ml Olivenöl
50 Gramm Butter
1/2 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Wacholder, gemahlene
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Rehrücken in 6 Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl, dem Thymian und Rosmarin die Medaillons rosa braten. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Kleine Pilze nur halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Steinpilze dazugeben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Sahne zugeben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss die Butter untermischen und mit Petersilie bestreuen. Die Medaillons auf den cremigen Steinpilzen anrichten.

Rehmedaillons mit Himbeer-Wein-Soße

Zutaten

500 Gramm	Rehfleisch (aus dem Rücken)
100 Gramm	Speck, durchwachsenen (etwa 8 Scheiben)
2	Speiseöl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlenem
50 Gramm	Himbeergelee, (1 EL)
3	Rotwein
	Einige Minzeblätter

Zubereitung

Rehfleisch in 4 cm dicke Scheiben schneiden, etwas flachdrücken, mit Speck umwickeln. Öl erhitzen, die Scheiben von jeder Seite darin braten, mit Salz und Pfeffer bestreuen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Bratzeit: jede Seite 3 - 4 Minuten.

Für die Soße Himbeergelee und Rotwein zu dem Bratensatz geben, erhitzen. Minzeblätter abspülen, trockentupfen, in Streifen schneiden, hinzufügen.

Rehmedaillons mit Johannisbeersauce

Zutaten

		FLEISCH UND WILDFOND	
1		Rehrücken a 1,8 kg	
1	Essl.	Butter	
1		Zwiebel	
1	klein.	Lauchstange	
1		Tomate	
5		Pfefferkörner	
5		Pimentkörner	
2		Nelken	
5		Wacholderbeeren	
=====SOWIE=====			
150	Gramm	Rote Johannisbeeren	
100	Gramm	Schwarze Johannisbeeren	
200	ml	Wasser	
40	Gramm	Zucker	
3	Teel.	Senfpulver	
20	ml	Cassis nach Belieben mehr	
1	Essl.	Schwarzes Johannisbeergelee	
3		Wacholderbeeren zerdrückt	
1	Schuss	Zitronensaft	
		Salz	
		Pfeffer	
		Butterschmalz zum Braten	

Zubereitung

Den Rehrücken parieren und das Fleisch auslösen. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen.

Für den Wildfond den Rücken in kurze Stücke zerteilen und mit den angefallenen Parüren in der Butter unter Rühren in einem schweren Topf sehr kräftig anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und unter Rühren verkochen lassen. Das Ablöschen noch zweimal wiederholen. Dann die mit der Schale halbierte Zwiebel, die in Stücke geschnittene Lauchstange, die geviertelte Tomate sowie die Gewürze zugeben und unter Rühren mitbraten. Der Bratsatz soll dunkel sein. Mit soviel Wasser auffüllen, dass alle Knochen bedeckt sind. Zugedeckt mindestens 3 Stunden simmern lassen. Dann den Topfinhalt durch ein Sieb in einen weiten Topf geben und bei hoher Temperatur einkochen lassen. Es sollen etwa 250 ml übrigbleiben. Die roten und schwarzen Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die

Johannisbeeren zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Das Fruchtpüree zum eingekochten Wildfond geben, Senfpulver, Cassis, Johannisbeergelee, Wacholderbeeren und Zitronensaft zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Noch etwas einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Den Backofen auf 70GradC vorheizen. Das Fleisch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und die Schnittflächen etwas flachdrücken. Salzen und pfeffern und in einer schweren Gusspfanne in heißem Butterschmalz kräftig braun anbraten, aber nicht ganz durchbraten. Auf eine vorgewärmte Platte in den Ofen geben und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den abgegebenen Fleischsaft zu der Sauce geben, noch mal abschmecken. Die Medaillons mit der Sauce, Kroketten und in Butter gedünsteten Zuckererbsen servieren.

Rehmedaillons mit Trüffelsauce

Zutaten

1		Perigord-Trüffel a 20 g
125	ml	Wildfond (Glace) Selbstgemacht
125	ml	Dunkler Kalbsfond Selbstgemacht
1	Essl.	Preiselbeeren (Glas)
100	ml	Madeira
250	ml	Rotwein (I)
4		Wacholderbeeren Salz Pfeffer
1	Teel.	Mehlbutterm
500	Gramm	Rehrücken ausgelöst
30	Gramm	Butterschmalz
50	ml	Rotwein (II)

Zubereitung

Die Trüffel schälen, die Schalen aufheben. Die Trüffel in dünne Scheiben schneiden, diese zu Stiften schneiden.

Kalbsfond und Wildglace mit den Trüffelschalen in einem Topf aufkochen. Madeira, Rotwein (I), Preiselbeeren und die angequetschten Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Mehlbutterm ganz leicht binden.

In der Zwischenzeit den Rehrücken sorgfältig häuten und in Medaillons schneiden. Das Butterschmalz in einem Gusseisenbräter sehr heiß werden lassen und die Medaillons darin scharf anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Die Temperatur reduzieren. Das überschüssige Fett abgießen und den Bodensatz mit dem Rotwein (II) ablöschen. Jetzt die Medaillons wieder in den Topf setzen und die Trüffelsauce durch ein feines Sieb über die Fleischstücke geben, je nach Dicke der Medaillons ca. 4 Minuten sanft köcheln lassen. Jetzt die Trüffelstifte zugeben, kurz aufkochen und noch 2 Minuten ziehen lassen.

Rehmedaillons mit Waldpilzen

Zutaten

300	Gramm	Rehrücken ohne Knochen
100	Gramm	Gänse- oder Putenleber
1		Schalotte
200	Gramm	FrISChe Pilze
100	ml	Sahne
1		Ei
150	Gramm	Schweinenetz
1/2	Bund	Petersilie
		Wacholder, gemahlen
		Salz
		Pfeffer
		Butter zum Anbraten

Zubereitung

Aus dem Rehrücken ca. 50 g schwere Medaillons schneiden und diese leicht plattieren. (Sie sollten mindestens noch 2 cm stark sein.) Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen und von beiden Seiten 1 Minute in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann kalt stellen. Von der Gänseleber Adern und Haut entfernen, dann mit Pfeffer würzen und ganz kurz anbraten. Die Schalotte fein würfeln. Die Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie ebenfalls fein schneiden. Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwanken, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne auffüllen. Die Sahne fast vollkommen einkochen lassen. Dann die Pilze etwas abkühlen lassen und in einen Cutter oder einen Mixer geben. Ein Ei dazugeben und ganz fein mixen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Gänseleber in Scheiben schneiden und die Rehmedaillons damit belegen. Darauf die Pilzfarce streichen. Das Fleisch muss vollkommen mit Pilzfarce bedeckt sein. Dann die Medaillons in gewässertes Schweinenetz einschlagen und in eine Pfanne (mit feuerfestem Griff) setzen. Im Backofen bei 180 Grad die Medaillons ca. 12-14 Minuten garen. Dann noch etwas ruhen lassen. Die Rehmedaillons mit einer Wildsauce und Rosenkohl oder Selleriepüree servieren.

Rehmedallions auf Apfelwein- Preiselbeer-Sauce mit Spätzle

Zutaten

600	Gramm	Rehrückenfilet ohne Sehnen und Häute Salz, Pfeffer
20	Gramm	Butterschmalz
3		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
2		Knoblauchzehen Angedrückt
1		Schalotte halbiert
50	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Apfelwein
125	ml	Wildfond
80	Gramm	Kalte Butter klein Gewürfelt
3	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
1		Apfel in kleine Würfel Geschnitten Kerbel für die Garnitur ==FÜR DIE SPÄTZLE==
6		Eier
250	Gramm	Mehl Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Die sauber parierten Filets in vier gleich große Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Medaillons mit den Kräutern, Knoblauch und Schalotte beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen, alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 10 Min. garen. Danach kurz ruhen lassen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, mit Apfelwein ablöschen und den Wildfond auffüllen. Auf ein Drittel Einkochen lassen und die kalten Butterwürfel mit einem Mixstab unterarbeiten. Preiselbeeren und Apfelwürfel vorsichtig unter die Sauce rühren. Leicht salzen.

Rehmedaillons auf die Sauce setzen, die Spätzle dazu anrichten und mit Kerbel ausgarnieren.

Für die Spätzle Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach das Mehl darin verquirlen. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Hilfe einer Spätzlepresse (oder von Hand schaben) den Teig in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle nach oben kommen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Spätzle darin durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie unterheben.

Rehmedallions mit Kruste

Zutaten

180	Gramm	Butter
1/2		Eigelb
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1/2		Limette
		Die abgeriebene Schale
1	Teel.	Limettensaft
50	Gramm	Frischgeriebenes Weißbrot
		Ohne Kruste
500	Gramm	Knollensellerie
350	ml	Milch
100	ml	Schlagsahne
1	Prise	Zucker
12		Rehmedaillons a 45 g
		Vom Rücken
		Pflanzenöl zum Braten
100	ml	Portwein, rot
1	Essl.	Cassislikör
2	Essl.	Cognac
1	Essl.	Madeira
600	ml	Wildfond
1	Teel.	Grüne Pfefferkörner (Dose)

Zubereitung

Für die Kruste: 80 Gramm weiche Butter mit Eigelb schaumig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wacholderbeeren im Mixer pulverisieren und mit der Limettenschale und dem Saft zufügen. Zum Schluss das Weißbrot unterheben. Die Masse auf eine Alufolie geben und zu einer zwei Zentimeter dicken Rolle formen und kalt stellen. Sellerie schälen, in Scheiben schneiden, groß würfeln und in Milch und Sahne weich kochen. Selleriestücke aus der Flüssigkeit nehmen und fein pürieren. Nach und nach etwas von der Kochflüssigkeit hineingeben, bis ein cremiges, nicht zu weiches Püree entstanden ist. Alles durch ein Haarsieb streichen, zum Schluss 50 Gramm kalte Butterflöckchen einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, warm stellen. Den Grill vorheizen. Rehmedaillons mit Salz auf beiden Seiten gut würzen und in heißem Öl

etwa eineinhalb Minuten rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Limetten-Wacholderkruste in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Bratfett aus der Pfanne gießen, den Bratfond mit Portwein, Cassis, Cognac und Madeira ablöschen. Diese Flüssigkeit zu Sirup einkochen, dann mit Wildfond aufgießen und so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss durch ein Haarsieb gießen, abschmecken und 50 Gramm kalte Butter in Flöckchen zum Binden einrühren, dann die Pfefferkörner dazugeben. Rehmedaillons unter dem Grill etwa eineinhalb Minuten grillen, bis die Kruste goldgelb geworden ist. Das Fleisch mit dem Selleriepüree auf Tellern anrichten, Sauce angießen und sofort servieren.

Rehnüsschen auf Burgundersauce

Zutaten

600	Gramm	Ausgelöster Rehrücken
1	kg	Rehknochen
50	Gramm	Butter
400	Gramm	Röstgemüse (Sellerie Möhren, Porree, Zwiebeln oder TK-Produkt
1	Teel.	Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfefferkörner
50	Gramm	Tomatenmark
2	Essl.	Mehl evtl. mehr
1	Ltr.	Burgunder Rotwein Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Preiselbeergelee evtl. mehr
4		Portionen glasierte Äpfel

Zubereitung

Das Fleisch in vier Teile Ó 150 g schneiden und unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und kühl stellen. Die Rehknochen hacken und in einem Bräter anbraten. Das Röstgemüse kleinschneiden, zu den Knochen geben und kräftig anbraten. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner sowie das Tomatenmark unterrühren und weitere 5 bis 8 Minuten rösten. Mit Mehl bestäuben, durchrühren und mit Rotwein auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend die Sauce abpassieren und auf einen 3/4 l einreduzieren lassen. Das Preiselbeergelee unter die Sauce ziehen, nochmals abschmecken und das Ganze binden. Das Fleisch von beiden Seiten je nach Geschmack 4-5 Minuten braten und ruhen lassen. Das Gericht zusammen mit den glasierten Äpfeln und beispielsweise Mandelbällchen servieren.

Rehnüßchen mit Erbsenschoten & Preiselbeeren

Zutaten

3-4	Essl.	Rosinen
1/8	Ltr.	Riesling-Grappa
1,2	kg	Rehrücken Wurzelgemüse
1/2		Zwiebel
1		Knoblauchzehe Wacholderbeeren Pfefferkörner
1/2	Bund	Petersilie
3	Essl.	Öl
6	Essl.	Butter Salz Weißer Pfeffer
1/8	Ltr.	Obers
1/4	kg	Erbsenschoten Preiselbeer-Crepes:
1	Essl.	Schmalz
1/8	Ltr.	Milch
2		Eier
1/16	Ltr.	Obers
7	Essl.	Mehl
1	Prise	Salz
100	Gramm	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Rosinen kurz in kochendes Wasser legen, abseihen, gut abtropfen lassen und gemeinsam mit Grappa in ein passendes, verschließbares Gefäß füllen, Gefäß dicht verschließen und Rosinen an einem warmen Ort einen Tag stehenlassen.

Rehrücken von Haut, Sehnen und Fettansätzen befreien und in 18 gleich dicke Medaillons schneiden oder die Rückenfilets im Ganzen portionieren.

Für die Rehsoße: Rehrückenknochen hacken, mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Pfefferkörnern anrösten, den Röstansatz für 10 Minuten bei 250° C in das Backrohr stellen, etwas Tomatenmark begeben, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit kaltem Wasser auffüllen, für einige Stunden langsam kochen, abseihen, mit kalter Butter montieren und abschmecken.

Rehmedaillons salzen und pfeffern, in einer Pfanne ca. 1 EL Öl und 2 EL Butter erhitzen, Rehmedaillons auf beiden Seiten braten (Garprobe per Fingerprobe), Erbsenschoten in Butter schwenken, Cr pes zubereiten, mit Preiselbeermarmelade füllen und mit Medaillons anrichten.

Rehnüsschen mit Erbsenschoten und Preiselbeeren

Zutaten

3	Essl.	Bis 4 Rosinen
125	ml	Riesling-Grappa
1 1/2	kg	Rehrücken Wurzelgemüse
1/2		Zwiebel
1		Knoblauchzehe Wacholderbeeren
7	Essl.	Mehl Pfefferkörner
1	Prise	Salz
100	Gramm	Preiselbeermarmelade
1/2	Bund	Petersilie
3	Essl.	Öl
6	Essl.	Butter Salz Weißer Pfeffer
125	ml	Sahne
1/4	kg	Erbsenschoten Preiselbeer-Crepes:
1	Essl.	Schmalz
125	ml	Milch
2		Eier

Zubereitung

Rosinen kurz in kochendes Wasser legen, abseihen, gut abtropfen lassen und gemeinsam mit Grappa in ein passendes, verschließbares Gefäß füllen, Gefäß dicht verschließen und Rosinen an einem warmen Ort einen Tag stehen lassen. Rehrücken von Haut, Sehnen und Fettansätzen befreien und in 18 gleich dicke Medaillons schneiden oder die Rückenfilets im Ganzen portionieren.

Für die Rehsoße: Rehrückenknochen hacken, mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder und Pfefferkörnern anrösten, den Röstansatz für 10 Minuten bei 250° C in das Backrohr stellen, etwas Tomatenmark begeben, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit kaltem Wasser auffüllen, für einige Stunden langsam kochen, abseihen, mit kalter Butter montieren und abschmecken.

Rehmedaillons salzen und pfeffern, in einer Pfanne ca. 1 EL Öl und 2 EL Butter erhitzen, Rehmedaillons auf beiden Seiten braten (Garprobe per Fingerprobe), Erbsenschoten in Butter schwenken, Crepes zubereiten, mit Preiselbeermarmelade füllen und mit Medaillons anrichten.

Rehnüßchen mit Feigensauce, Romanescogemüse

Zutaten

1	kg	Rehrücken
1		Suppengrünbund
1		Zwiebel, gewürfelt
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Öl
30	Gramm	Tomatenmark
700	ml	Rotwein
1		Gewürznelke
2		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
		Feigensauce
6		Feigen
40	Gramm	Zucker
5	Essl.	Portwein,rot
50	Gramm	Butter, gut gekühlt
		Salz
		Pfeffer
		Rehnüßchen
		Salz
		Pfeffer
		Mehl
1		Eiweiß
150		Walnußkerne,gemahlen
		Butterschmalz
1		Rosmarinzweig
		Kräuterschupfnudeln
330	Gramm	Pellkartoffeln, gekocht
2		Eigelb
100	Gramm	Mehl
2	Essl.	Kräuter
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

		Butterschmalz
		Romanescogemüse
1		Romanesco
		Salz
50	Gramm	Schalotten, kleingewürfelt
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Weißwein
		Pfeffer

Zubereitung

Rehrückenfleisch vom Knochen lösen, häuten. Knochen klein hacken und mit Haut, Sehnen, gewürfeltem Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl bräunen, das Tomatenmark dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Gewürze hinzugeben, so lange köcheln, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, dann mit Wasser auffüllen. Vier Stunden köcheln lassen, durch ein feines Sieb oder Passiertuch gießen.

Den Wildfond wieder aufsetzen und auf zirka einen Viertelliter einkochen.

Für die Sauce die Feigen schälen, den Zucker in einem kleinen Topf leicht karamelisieren, mit Portwein ablöschen, die Feigen dazugeben und mit dem Wildfond aufgießen, verkochen, mit dem Mixstab pürieren und zum Schluß die Butter daruntermixen, abschmecken.

Rehrückenfilets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, ganz leicht in Mehl wenden, abklopfen, durch verquirltes Eiweiß ziehen und in den Walnüssen wenden.

In der Pfanne das Butterschmalz nicht zu stark erhitzen, den Zweig Rosmarin dazugeben, darin das Fleisch kurz anbraten, 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad garen, aus der Pfanne nehmen und warmgestellt ruhen lassen, kurz vor dem Servieren aufschneiden.

Für die Kräuterschupfnudeln die kalten Kartoffeln pellen, durch den Wolf drehen, mit Ei und Mehl vermischen, die gehackten Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, evtl. Koriander) dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu einem Teig kneten und auf dem Küchentisch in lange Würste ausrollen, in kleine Stücke schneiden, dann in der Hand formen (gleich den Vanillekipferln), in Butterschmalz goldgelb braten.

Romanesco unzerteilt in Salzwasser garkochen und in eiskaltem Wasser abschrecken, dann in Röschen teilen.

Schalotten in der Butter dünsten, mit dem Weißwein ablöschen, etwas Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Röschen vom Romanesco dazugeben, ca. 10 Minuten zugedeckt heiß werden lassen.

Alles anrichten und sofort servieren.

Rehnüßchen mit Feigensauce, Schupfnudeln und Romanescogemüse

Rehnüsschen mit Feigensauce, Schupfnudeln und Romanesco

Zutaten

- 1 Rehrücken ca. 1 kg
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Öl
- 30 Gramm Tomatenmark
- 700 ml Rotwein
- 1 Gewürznelke
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- =====FEIGENSAUCE=====
- 6 Reife Feigen
- 40 Gramm Zucker
- 5 Essl. Roter Portwein
- 50 Gramm Butter, gut gekühlt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- =====REHNÜSSCHEN=====
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Mehl zum Wenden
- 1 Eiweiß
- 150 Gramm Walnusskerne, gemahlen
- Butterschmalz zum Braten
- 1 Zweig Rosmarin
- =KRÄUTERSCHUPFNUDELN=
- 330 Gramm Pellkartoffeln, gekocht
- 2 Eigelb
- 100 Gramm Mehl
- 2 Essl. Gemischte Kräuter
- Petersilie, Schnittlauch
- Evtl. Koriander
- Salz

Pfeffer aus der Mühle
 Muskat, frisch gerieben
 Butterschmalz zum Braten
 ===ROMANESCOGEMÜSE===
 1 Romanesco
 (grüner Blumenkohl)
 Salz
 50 Gramm Schalotten, kleingewürfelt
 50 Gramm Butter
 1 Essl. Weißwein
 Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rehrückenfleisch vom Knochen lösen, häuten. Knochen klein hacken und mit Haut, Sehnen, gewürfeltem Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl bräunen, das Tomatenmark dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Gewürze hinzugeben, so lange köcheln, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, dann mit Wasser auffüllen. Vier Stunden köcheln lassen, durch ein feines Sieb oder Passiertuch gießen.

Den Wildfond wieder aufsetzen und auf zirka einen viertel Liter einkochen.

Für die Sauce die Feigen schälen, den Zucker in einem kleinen Topf leicht karamelisieren, mit Portwein ablöschen, die Feigen dazugeben und mit dem Wildfond aufgießen, verkochen, mit dem Mixstab pürieren und zum Schluss die Butter daruntermixen, abschmecken.

Rehrückenfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, ganz leicht in Mehl wenden, abklopfen, durch verquirltes Eiweiß ziehen und in den Walnüssen wenden.

In der Pfanne das Butterschmalz nicht zu stark erhitzen, den Zweig Rosmarin dazugeben, darin das Fleisch kurz anbraten, 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad garen, aus der Pfanne nehmen und warmgestellt ruhen lassen, kurz vor dem Servieren aufschneiden.

Für die Kräuterschupfnudeln die kalten Kartoffeln pellen, durch den Wolf drehen, mit Ei und Mehl vermischen, die gehackten Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einem Teig kneten und auf dem Küchentisch in lange Würste ausrollen, in kleine Stücke schneiden, dann in der Hand formen (gleich den Vanillekipferl an Weihnachten), in Butterschmalz goldgelb braten.

Romanesco unzerteilt in Salzwasser garkochen und in eiskaltem Wasser abschrecken, dann in Röschen teilen. Schalotten in der Butter dünsten, mit dem Weißwein ablöschen, etwas Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Röschen vom Romanesco dazugeben, ca. 10 Minuten zugedeckt heiß werden lassen.

Alles anrichten und sofort servieren.

Rehnüsschen vom Maibock

Zutaten

1		Frischer Rehrücken (etwa 1,8 kg) Ölpapier oder Folie
10	Gramm	Butter
2	Essl.	Öl Salz Weißer Pfeffer
20	ml	Cognac
3	Essl.	Saure Sahne
1	Essl.	Johannisbeergelee oder Cassis-Likör
1/2		Zitrone den Saft

FILETMARINADE

40	ml	Öl
1	Spritzer	Cognac
5		Zerdrückte Wacholderbeeren
1	Zweig	Frischer Thymian
1	klein.	Lorbeerblatt
2		Gewürznelken
10		Zerstoßene schwarze Pfefferkörner
1		Fingernagelgroßes Stück Orangenschale

KNOCHENMARINADE

500	Gramm	Knochen und Sehnen
1		Englischer Sellerie
1		Schalotte
1		Karotte
1	Zweig	Frischer Thymian
5		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
2		Gewürznelken
1/2	Ltr.	Burgunder

GRUNDSAUCE

1	Essl.	Olivenöl
20	ml	Jerezessig

GARNIERUNG

200	Gramm	Dunkelrote entkernte Kirschen
40	ml	Port
	Etwas	Schwarzer Pfeffer
250	Gramm	Frühlingszwiebeln
50	Gramm	Butter
10	Gramm	Zucker
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Der Trick: Portwein-Kirschen und schwarzer Pfeffer bilden einen Kontrast, der ideal mit den Rehnüsschen harmoniert.

1. Die Zutaten für die Filetmarinade mischen. Rehrückenfilet zu beiden Seiten des Rückgrats ablösen, von Haut und Sehnen befreien und einen halben Tag in die Marinade legen. Mit Ölpapier oder Folie abdecken und kalt stellen.
2. Gemüse für die Knochenmarinade grob zerkleinern. Mit Kräutern, Gewürzen und Wein mischen. Knochen und Sehnen in kleine Stücke hacken und ebenfalls einen Tag marinieren.
3. Für die Grundsauce die marinierten Knochen samt Gemüse und Aromaten auf ein Sieb schütten, in heißem Öl anbraten, mit Jerezessig ablöschen und mit der vorher aufgekochten Knochenmarinade auffüllen. Fast vollständig einkochen lassen. 1 Liter Wasser dazugeben und langsam etwa anderthalb Stunden köcheln lassen. Passieren, entfetten und nochmals aufkochen.
4. Rehrückenfilets aus der Marinade nehmen und in 80 Gramm schwere Medaillons schneiden. In halb Butter und halb Öl rosa braten. Salzen, pfeffern, warm stellen. Bratenfett abgießen, Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit etwas Grundsauce auffüllen und sämig kochen lassen, saure Sahne begeben. Mit Johannisbeergelee (oder Cassis-Likör) und Zitronensaft abschmecken und passieren. Kochend heiß über die Rehnüsschen gießen. Zu den Rehnüsschen mit Sauce passen zum Beispiel Kartoffelkuchlein mit frischem Ingwer.
5. Für die Garnierung Kirschen mit Portwein gänzlich einkochen lassen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Außerdem Frühlingszwiebeln ohne Grün in Butter und Zucker bräunen, salzen, pfeffern. Mit 2 cl Wasser ablöschen, gar kochen lassen und karamellisieren. Auf einem großen heißen Teller werden in der Mitte die Rehnüsschen - leicht mit der Sauce nappiert - platziert und rundherum Frühlingszwiebeln, Kirschen (und evtl. Kartoffelkuchlein) angeordnet.

Rehpalatschinken

Zutaten

FÜLLE		
150	Gramm	Rehrücken
10	Gramm	Butter
		Meersalz, Pfeffer
20	ml	Sherry
20	ml	Cognac
5	Gramm	Schalotten
10	Gramm	Butter
75	Gramm	Pilze

PALATSCHINKEN		
40	Gramm	Weizenmehl
75	ml	Milch
1		Ei
		Meersalz, Pfeffer
10	Gramm	Butter

Zubereitung

Für die Fülle:

Rehrücken in 1 cm-Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Sherry und Cognac ablöschen, dann den Saft einkochen lassen. Schalotten fein hacken, Pilze putzen und kleinwürfelig schneiden. Schalotten und Pilze in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Pilze miteinander vermischen.

Für die Palatschinken:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Meersalz und Pfeffer einen Teig herstellen. In einer beschichteten Pfanne wenig Butter erhitzen, etwas Teig eingießen und daraus insgesamt 8 Crêpes in einer Pfanne mit wenig Butter backen.

Crêpes mit etwas Fülle belegen und zusammenrollen bzw. falten. Auf Tellern anrichten, mit etwas Bratensaft beträufeln.

Rehrücken

Zutaten

1,3	kg	Rehrücken im Ganzen
50	Gramm	Butterschmalz
50	Gramm	Speck gewürfelter
100	ml	Rotwein
200	Gramm	Champignons
200	Gramm	Prinzeßbohnen
200	Gramm	Brokkoli
200	Gramm	Karotten kleine, runde
200	Gramm	Kohlsprossen
200	Gramm	Erbsen
1		Zwiebel
80	Gramm	Butter
		Pfeffer
		Salz
20	ml	Sahne
		Speisestärke

Zubereitung

Den Rücken häuten und die Filets mit dem Messer so anlösen, daß sie auf den Ansätzen der Rippen noch fest aufliegen. Die Rückgratknochen der Länge nach mit einer Geflügelschere oder einer Küchenzange etwas kürzen. Zwischen den Dornfortsätzen der Wirbel das Wildbret durchschneiden. Auf diese Weise wird verhindert, daß sich der Rücken beim Braten durchbiegt. Das Fleisch überpfeffern und salzen und beidseitig in heißem Butterschmalz anbraten. Den Rücken auf den Knochen stellen, Speck zugeben, Rotwein angießen und bei geschlossenem Deckel im auf 220° C vorgeheizten Backofen

ca. 35 Minuten dämpfen. Den Rücken herausnehmen, in Alufolie einschlagen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit einer Tasse Wasser loskochen und in eine Kasserolle geben. Das Gemüse in siedendem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser geben bzw. mit kaltem Wasser kurz absprühen. Abtropfen lassen. In einem ausreichend bemessenen Topf die Butter erhitzen, die feingeschnittene Zwiebel andünsten und in Abständen von ca. zwei Minuten Champignons, Prinzeßbohnen, Brokkoli, Erbsen, Karotten und Kohlsprossen zufügen, durchmischen und Saft ziehen lassen. Den Saft abgießen und zum Bratenfond geben. Zum Gemüse dafür die gleiche Menge Wasser zufügen. Bei geschlossenem Deckel soweit garen, daß das Gemüse noch etwas bißfest ist. Pfeffern und salzen, nach Belieben mit Zucker und Muskat verfeinern. Den Rehrücken auf eine Platte setzen und das Gemüse anlegen. Für die Soße den mit Gemüsesaft angereicherten Bratenfond aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und durchsiehen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit einem Schuß Sahne verfeinern und mit Speisestärke binden.

Beilage Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Teigwaren.

Rehrücken, Geschnitzt

Zutaten

1	Rehrücken, 1 bis 1,5 kg
200 Gramm	Knollensellerie
3	Karotten
1 klein.	Wirsingkohl
3 mittl.	Kartoffelknollen Festkochend
1	Rosmarinzweig
1	Knoblauchzehe
1	Lorbeerblatt
1 Ltr.	Fleischbrühe, zubereitet
1/2	Aus Rückenknochen vom Reh Sonnenblumenöl/Butter ===GEWÜRZMISCHUNG===
20	Schwarze Pfefferkörner
10	Pimentkörner
2 Teel.	Salz
	Alles im Mörser mörsen

Zubereitung

Beim Metzgermeister oder Förster einen frischen Rehrücken kaufen. Davon die Filets und die an der unteren Seite liegenden kleinen Filets auslösen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Filets sollten von allen Häuten befreit sein.

Fleischbrühe: Aus den Rückenknochen mit einem Suppenbund, Lorbeer, Pfefferkörner und angeschwärtzter Zwiebel den Fond kochen. Knochen hacken, mit Suppenbund, Kräuter und Zwiebel in einen Topf geben, Wasser drauf, aufkochen lassen, runter schalten, Deckel drauf. In 2 Stunden ist der Fond fertig. Kann man schon am Vortag vorbereiten.

Vom Wirsing die Blätter abtrennen und in kochendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten abblanchieren - dann kalt abschrecken - Strünke entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie, Kartoffeln und Karotten schälen.

Nachdem alle Zutaten vorbereitet sind, geht's zur Anbrat- und Schmorphase. Öl und Butter erhitzen, die Filetscheiben von allen Seiten 5 bis 6 Minuten anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und Sellerie, Karotten und Kartoffeln andünsten - wieder würzen. Wirsing, Rosmarin, Knobi und Lorbeerblatt dazu und mit Brühe ablöschen. Filetstücke zurück in den Topf - Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken, vielleicht etwas Petersilie, Butter und Zitrone dazu und fertig.

Ein Reheintopf der Spitzenklasse - nicht ganz billig, aber lecker.

Rehrücken, Rosa Gebraten, auf Jus vom Roten Weinbergpfirsich

Zutaten

		=====REH-FOND=====
		Knochen vom Rücken
2	Essl.	Tomatenmark
100	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Möhren
30	Gramm	Sellerie
30	Gramm	Lauch
3		Lorbeerblätter
2		Nelken Wacholder
		Senfkörner
		Pfefferkörner
		Thymian
		Rosmarin
	Etwas	Estragon
	Etwas	Majoran
3/4	Ltr.	Rotwein guter Qualität
		=====REHRÜCKEN=====
800	Gramm	Rehrückenfleisch
		=====WEINBERGPFIRSICH-JUS=====
8		Rote Weinbergpfirsiche
3		Schalotten
80	Gramm	Butter
200	ml	Reh-Fond
		Tabasco

Zubereitung

Rehknochen in nussgroße Stücke hacken und im Bräter anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, Wasser reduzieren, nochmals rösten, und mit Rotwein ablöschen.

Röstgemüse dazugeben, rösten und dann mit 1 Liter Wasser auffüllen. 1 Flasche Rotwein guter Qualität dazugießen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen - nicht länger, da sich sonst Leimstoffe aus den Knochen freisetzen. Sauce passieren und auf ca. 400 ml reduzieren.

Rehrücken-Portionen mit Salz und Pfeffer würzen, in eine heiße Pfanne legen und anbraten. Garpunkt auf Druck feststellen, ca. 3-4 Minuten braten.

Die kleingeschnittenen Schalotten in 1 EL Butter andünsten und den Reh-Fond zugeben, kurz aufkochen lassen. Die 8 entkernten Weinbergpfirsiche halbieren und 8 Hälften als Garnitur und Beilage sautieren.

Die anderen 8 Pfirsich-Hälften in den Fond geben, aufkochen lassen und pürieren. Die Sauce mit der restlichen Butter mautieren, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Tabasco abschmecken.

Anrichten

Die Sauce auf vorgewärmte Teller gießen. Den in drei Tranchen geschnittenen Rehrücken auflegen und mit Butter bestreichen. Rechts und links die Pfirsich-Hälften anrichten und mit Estragon und Rosmarinzweigen garnieren.

Beilage: handgeschabte Spätzle, Wirsing oder Rotkohlgemüse.

Rehrücken 2

Zutaten

800 Gramm Rehrücken
5 Essl. Öl
100 Gramm Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen und den Rücken von allen Seiten anbraten. Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 225°C 10 Min. braten. Auf 180 Grad zurückschalten und fertig braten.

Pro 500 g Fleisch mit Knochen 9 Min. Garzeit rechnen, die Anbratzeit eingeschlossen. Während des Bratens Fleisch immer wieder mit Butter bestreichen.

Dazu: Spätzle, Rotkraut.

Rehrücken am Stück Gebraten mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten

1		Ganzer Rehrücken
500	Gramm	Pfifferlinge
4		Schalotten
50	Gramm	Butter
4	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
2		Karotten
1		Zwiebel
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Rosmarin
1/2	Bund	Petersilie
3/4	Ltr.	Rotwein
		====SPÄTZLETEIG====
250	Gramm	Mehl Typ 405
5		Volleier
2	Essl.	Öl
1	Prise	Salz

Zubereitung

Den ganzen Rehrücken von Sehnen und der Haut befreien. In der Mitte durchschneiden und das dickere Stück in der Pfanne von beiden Seiten im Öl anbraten. In einen Bräter geben und 15 bis 20 Minuten bei 220 o C im Backofen fertigbaren.

Vom restlichen Rehrücken die Knochen auslösen. Kleinhacken und mit den Sehnen, den Hautteilen in einer Pfanne dunkelbraun rösten. Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und in einen ca. 5l fassenden Topf geben, mit Wasser auffüllen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Den Bei schwacher Hitze 5-6 Stunden köcheln lassen. Abpassieren und auf

einen halben Liter reduzieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Fertig ist die Sauce.

Die Pfifferlinge sorgfältig putzen, nicht waschen (!). Die Schalotten schälen und in feinste Würfel schneiden. Butter in einem Topf zergehen lassen, die Schalotten anschwitzen und die Pfifferlinge dazugeben 20 Minuten lang auf kleinster Flamme dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.

Spätzle:

Die Eier aufschlagen, mit Salz und Öl verrühren und ca. 15 Minuten stehen lassen (die Farbe wird dadurch intensiver!). Jetzt das Mehl langsam hineinrühren und mit der Handfläche solange von der Mitte der Schüssel zum Rand schlagen, bis sich kleine Blasen bilden. Von einem kleinen Brett den Teig ins kochende Salzwasser 'streifen', einmal aufkochen lassen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, in einer Pfanne mit schäumender Butter mehrmals schwenken. Rehrücken nach ca. 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten. Spätzle und Pfifferlinge sowie die Sauce dazugeben und servieren.

Rehrücken auf Kartoffel-Sellerie-Gratin in Rotweinjus

Zutaten

1		Rehrücken a 1,5 kg
300	Gramm	Röstgemüse Sellerie Zwiebel, Karotte
20		Wacholderbeeren
30	Gramm	Tomatenmark
500	Gramm	Kartoffeln
500	Gramm	Sellerie
250	ml	Milch
250	ml	Sahne
		Salz und Muskat
200	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
50	Gramm	Johannisbeergelee

Zubereitung

Rehrücken auslösen, parieren. Die Knochen hacken und in Öl goldbraun braten. Das Röstgemüse dazugeben und mitrösten. Tomatenmark darunterrühren und gut anbräunen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, einreduzieren, mit kaltem Wasser bedecken. Zum Schluss zerdrückte Wacholderbeeren und Johannisbeergelee hinzufügen. Zirka 2 Stunden köcheln lassen und durch ein Tuch passieren.

Auf 3 dl einkochen, abschmecken. Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl rose braten.

Kartoffeln und Sellerie in Scheiben schneiden, in Milch und Sahne mit Salz und Muskat gewürzt kochen.

Das Sellerie-Kartoffelgemüse auf Teller verteilen und überbacken. Das Rehrückenfilet darauf verteilen und mit Portweinjus umgießen.

Rehrücken auf Litauische Art

Zutaten

1		Rehrücken
5		Wachholderbeeren
60	Gramm	Butter zerlassen
30	Gramm	Puderzucker
333	ml	Dicke süße Sahne
1 1/2	Teel.	Mehl
2	klein.	Zitronen Saft
		Salz
80	Gramm	Butter (2)

Zubereitung

Den abgehängenen, enthäuteten nicht marinierten Rehrücken salzen. leicht pfeffern und mit zerstoßenen Wachholderbeeren einreiben. So soll er mindestens eine Stunde an einem kühlen Ort liegen.

Unmittelbar vor dem Braten den Rücken mit dünnen Speckscheiben umwickeln. Das ist besser als das Spicken, denn das 'verletzte' Fleisch verliert viel Saft. Den Rücken in einen Schmortopf legen, mit zerlassener Butter übergießen und bei mittlerer Hitze braten.

Ist der den Rücken umhüllende Speck gebräunt, wird er beiseite geschoben und das Fleisch mehrfach mit Puderzucker überstäubt.

Der in der Hitze schmelzende Zucker bildet auf dem Fleisch eine bräunliche, appetitliche, knusprige Schicht. Aber nicht nur um den sichtbaren Effekt geht es hier. Unter dem Einfluss des Zuckers wird das Fleisch mürbe.

Ist der Rehrücken gar, in einem Gefäß dicke süße Sahne mit Mehl und Zitronensaft verquirlen. Die Sauce mit Salz abschmecken und kurz aufkochen, bevor sie in den Schmortopf gegossen wird, aus dem zuvor der Speck entfernt wurde.

Beginnt die Sauce erneut zu kochen, den Rehrücken herausnehmen.

Zur Sauce Butter (2) in kleinen Flöckchen hinzugeben. Sie wird im Schmortopf mit dem Schneebeesen geschlagen und heiß über das in Scheiben geschnittene Fleisch auf der Platte gegossen.

Rehrücken auf Spitzkohl mit Petersilienpüree

Zutaten

- 1 Rehrücken, ca. 2-2,2 kg
- 1 Essl. Butter
- 2 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 100 Gramm Knollensellerie
- 1 Essl. Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymian-Zweig
- 375 ml Rotwein
- 1 Ltr. Wildfond
Evtl. aus dem Glas
- 1 Essl. Wacholderbeeren
Salz
- 3 Schalotten
- 1/4 Ltr. Portwein, rot
Pfeffer aus der Mühle
Pfeilwurzelmehl zum Binden
Aus dem Reformhaus
=FÜR DEN SPITZKOHL=
- 1 klein. Spitzkohl
- 2 Essl. Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
=====FÜR DAS
PETERSILIENPÜREE=====
- 1 Handvoll Spinat
- 8 Bund Petersilie, glatt
- 2 Bund Petersilie, kraus
- 1 Schalotte
- 2 Essl. Butter
- 125 ml Schlagsahne

Zubereitung

Rückenfleisch vom Knochen lösen, häuten, Abfälle aufbewahren. Ebenso die Filets an der Unterseite auslösen. Beiseite stellen.

Die Knochen in kleine Stücke hacken. In einem Schmortopf zusammen mit Haut und Fleischabfällen im Ofen bei 200 Grad anrösten (ca. 30 bis 40 Minuten) , unter Rühren bräunen. Butter, gewürfelte Möhren, Zwiebeln und Knollensellerie hinzugeben und 15 Minuten mitrösten. Tomatenmark, Knoblauch und Thymian hinzugeben, mit 1/4 Liter Rotwein ablöschen, 15 Minuten bei 170 Grad schmoren.

Topf aus dem Ofen nehmen, Inhalt in einen anderen Topf umfüllen, mit Wildfond auffüllen. Wacholder zerdrückt und wenig Salz dazugeben, dann zum Kochen bringen. Etwa 50 Minuten simmern lassen, durch ein Mulltuch gießen und auf einen halben Liter zu einem Jus einkochen.

Schalotten würfeln, restlichen Rotwein und den Portwein zusammen mit den Schalotten sirupartig einkochen, dann mit dem Wildjus auffüllen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem angerührten Pfeilwurzelmehl leicht binden. Durch ein feines Sieb gießen.

Spitzkohl putzen, Kohl in Blätter teilen. Strunk entfernen. Blätter in feine Streifen schneiden, in aufschäumender Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, bei milder Hitze weich dünsten. Eventuell etwas Wasser dazugießen.

Spinat und Petersilie von den Stielen zupfen, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken.

Schalotte würfeln, in Butter mit dem Petersiliengemisch andünsten. Salzen, nach und nach Sahne dazugeben. Bei starker Hitze rasch einkochen, fein pürieren (die Konsistenz sollte so fest sein, dass man mit dem Löffel Nocken abstechen kann).

Die Rehrückenstränge halbieren und in Butter in der Pfanne anbraten (ca. 2 Minuten von jeder Seite). Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen. Zusammen mit den echten Filets nochmals in frischer Butter etwa vier Minuten braten, dann in Scheiben schneiden.

Zwei Löffel Spitzkohl auf den Teller geben, die Fleischscheiben darauflegen, Petersilienpüree zu Nocken abstechen und mit auf dem Teller anrichten, mit der heißen Sauce umgießen.

Dazu passen Kartoffelschnee oder ein Kartoffelgratin.

Rehrücken auf Zweierlei Sellerie

Zutaten

1		Rehrücken ca. 700 g Pariertes Fleisch ====SAUCE, AM VORTAG==== Knochen vom Rücken
1	Ltr.	Trockener Weißwein
5		Karotten
1/2		Sellerieknolle
2		St. Lauch
200	ml	Roter Portwein
5		Wacholderbeeren =====SELLERIEPÜREE=====
200	Gramm	Mehlige Kartoffeln
400	Gramm	Sellerieknolle
500	ml	Sahne
40	Gramm	Nussbutter Salz, Pfeffer, Muskat ===ZWEIERLEI SELLERIE===
1		Staudensellerie
1		Knollensellerie (ca. 100 g) ===PETERSILIENKRUSTE===
4	Scheiben	Toastbrot
30	Gramm	Butter
60	Gramm	Petersilie gehackt

Zubereitung

Fleisch auslösen und parieren. Gehackte Knochen für die Sauce aufbewahren. ZUBEREITUNG Sauce: Knochen im Topf dunkel anrösten, kleingeschnittenes Gemüse zugeben und auch braun rösten. Rotwein und soviel Wasser dazugeben, dass alles bedeckt ist und ca. 4 Stunden köcheln lassen. Passieren und auf 200 ml reduzieren. Portwein und Wacholderbeeren dazugeben, aufkochen und ca. 20 min ziehen lassen. Durch ein Sieb geben, binden und abschmecken. Für das Selleriepüree Kartoffeln und Sellerie kleinschneiden, weichkochen und pürieren. Sahne und Butter einrühren und abschmecken. Für zweierlei Sellerie Selleriesorten in eine gefällige Form schneiden und garen. Für die Petersilienkruste Brot reiben, mit weicher Butter und gehackter Petersilie vermischen.

Rehrücken aus dem Salzteigmantel mit Wildpilzgulasch

Zutaten

		=====REHRUECKEN:
2,2	kg	Rehrücken
10		Wacholderbeeren
5	Scheiben	Speck dünne Scheiben
1	kg	Grobes Salz
1		Eiweiß
2	klein.	Thymianzweig
		Salz & Pfeffer
		=====WALDPILZGULASCH:
800	Gramm	Pilze (verschiedene)
200	Gramm	Zwiebeln
30	Gramm	Butter
2		Äpfel
40	ml	Weißwein
1	Schuss	Fruchtessig

Zubereitung

REHRUECKEN: Beim Lieferanten auslösen, parieren und Knochen kleinhacken lassen. Salzen und pfeffern, mit Thymian würzen und Speck umwickeln. Salz mit Eiweiß und ein wenig Wasser gut vermengen, damit es zur weiteren Verarbeitung leicht feucht ist. Backblech mit Alu-Folie bedecken, Salzteig 1cm dick auftragen. Rehrücken in den Teig einrollen. BACKROHR: Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 10 Minuten, dann bei 150°C ca. 18 Minuten garen. Dann das Reh aus dem Ofen holen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren die Salzkruste mit einem Messer aufschneiden und entfernen. WALDPILZGULASCH: Pilze trocken putzen, Zwiebel und Äpfel in Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Wein und Obstessig zugeben. Wenn die Zwiebeln gar sind, die Äpfel untermengen und 1 Minute ziehen lassen. Danach die Pilze zur Zwiebel-Äpfel-Mischung geben und wieder kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beilage, Dekor: Reis, Kartoffel, Knödel, Teigwaren.

Rehrücken Baden-Baden

Zutaten

1	kg	Rehrücken
100	Gramm	Speck In dünnen Scheiben
375	ml	Saure Sahne
3		Birnen
125	Gramm	Johannisbeergelee
		Salz
		Pfeffer
		Zimt
		Zitronensaft
		Wacholderbeeren

Zubereitung

Den Rehrücken häuten, salzen und pfeffern, mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und mit Speck belegen. Den Backofen auf 250°C vorheizen, den Rehrücken auf die Saftpfanne legen und in den Ofen schieben.

Nach 30 Minuten die saure Sahne zugeben und 15-20 Minuten weitergaren. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren die Kerngehäuse entfernen, die Schnittfläche mit Zimt und Zitronensaft würzen. Halbweich dünsten, dann das Johannisbeergelee in die Höhlungen geben. Den Rehrücken auf einer Platte anrichten und mit den Birnen umlegen.

Dazu werden Spätzle, Kroketten und Rosenkohl oder ein anderes Saisongemüse gereicht.

Rehrücken Baden Baden (Birnen Rehrücken)

Zutaten

1	Rehrücken, 1500 g
	===FÜR DIE BEIZE===
3 Tassen	Wasser, leicht gesalzen
2	Möhren
1	Sellerieknolle
1	Petersilienwurzel
2	Zwiebeln
6	Gewürzkörner
6	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
	Thymian
	Majoran
	Pfefferkörner
1 Tasse	Essig
2 Tassen	Rotwein
	====ZUM SPICKEN=====
200 Gramm	Speck, fett geräuchert
	Salz
	Pfeffer
40 Gramm	Butter zum Braten
1 Essl.	Speisestärke
	==FÜR DAS KOMPOTT==
500 Gramm	Birnen
1	Zitronenschale
1/2	Zimtstange
1	Johannisbeergelee
	Kleines Glas

Zubereitung

Rehrücken waschen, trocknen, häuten. Für die Beize das leicht gesalzene Wasser aufkochen. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebeln putzen und zerkleinern. In der Beize knapp 30 Minuten gar kochen. Zwischendurch Gewürzkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Thymian, Majoran und Pfefferkörner dazugeben. Dann kommen Essig und Rotwein rein. Noch mal kurz aufkochen. Erkalten lassen und über den Rehrücken gießen. Zwei Tage in der beize stehen lassen. Zwischendurch immer mal damit begießen. Vorm Zubereiten den Rehrücken gut abtropfen lassen. Im Kühlschrank gekühlten fetten Speck in Streifen schneiden. Rehrücken damit spicken. Salzen und pfeffern. Beize durchsieben. Butter im Bräter erhitzen. Den Rehrücken darin rundherum anbraten. Gemüse aus der Beize mitschmoren. In den vorgeheizten Ofen schieben. Bratzeit: 40 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5 Zwischendurch immer mit der Bratflüssigkeit begießen. Rausnehmen. Auf einer Platte anrichten. Warmstellen. Bratfond mit etwas Wasser loskochen. Durchsieben, salzen, pfeffern. Soße mit in kaltem Wasser angerührter

Speisestärke binden. Gesondert reichen. Während der Rehrücken brät, bereiten Sie bitte das Birnenkompott zu. Dazu geschälte, halbierte Birnen in wenig Wasser mit Zitronenschale und Zimtstange (aber ohne Zucker) in knapp 15 Minuten weichkochen. Aus dem Topf schöpfen. Rehrücken auf einer Platte anrichten. Rundrum mit Birnenhälften belegen. Die werden mit Johannisbeergelee gefüllt. Johannisbeergelee noch extra reichen. Vorbereitung: 60 Minuten Zubereitung: 100 Minuten

Rehrücken Baden-Baden mit Pfifferlingen

Zutaten

1,2	kg	Rehrücken küchenfertig
10		Wacholderbeeren
2		Thymianzweige
		Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Durchwachsener Speck In dünnen Scheiben
400	ml	Wildfond a.d. Glas
1/4	Ltr.	Rotwein
250	Gramm	Zucker
2		Birnen
5	Essl.	Preiselbeeren evtl. mehr A.d. Glas, ersatzweise Johannisbeergelee
3	Essl.	Crème fraîche
2	Essl.	Soßenbinder evtl. mehr
460	Gramm	Pfifferlinge a.d. Glas Abtropfgewicht
30	Gramm	Butter
2		Majoranzweige
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Vorwort: Klassiker mit Esprit. Der Braten der High-Society Mitte des letzten Jahrhunderts war Baden-Baden die beliebteste Sommerfrische des europäischen Hochadels. Glanzvolle Hotels entstanden, das Casino galt als das prächtigste der Welt. Franz Liszt musizierte im Kurhaus, und die vornehme Gesellschaft genoss die Delikatessen der Region: zur Wildsaison vor allem den berühmten Rehrücken, der noch heute in vielen renommierten Restaurants serviert wird. Das Spicken mit Speck ist allerdings passé: Dabei werden die zarten Fleischfasern zerstört. Heute wird der Braten nur mit Speck belegt:

Rehrücken waschen, trockentupfen. Evtl. vorhandene Sehnen mit einem scharfen Küchenmesser entfernen. Das Fleisch auf jeder Seite am Knochen entlang längs einschneiden. So können die Gewürzaromen gut in das Fleisch ziehen und es gart

gleichmäßig.

Wacholderbeeren zerdrücken. Thymian waschen und trockentupfen. Blättchen abzapfen, fein hacken. Mit Wacholderbeeren mischen, in den Fleischeinschnitt verteilen. Zusammendrücken. Salzen und Pfeffern.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Rehrücken dicht an dicht mit Speckscheiben belegen, damit er beim braten nicht austrocknet. Auf die Fettfangschale legen. 40 bis 45 Minuten braten (mittlere Schiene), dabei nach und nach Fond und Wein zugeben. Fleisch öfter mit dem Bratenfond begießen.

Wasser und den Zucker in einem Topf aufkochen. Birnen schälen, längs halbieren und ca. 10 Minuten im Zuckersirup dünsten. Birnen abtropfen und abkühlen lassen. Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften jeweils mit 1 Esslöffel Preiselbeeren füllen.

Ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit Speck vom Rehrücken entfernen. Fleisch mit Bratensaft übergießen, fertigbraten. Wild muss (wegen evtl. vorhandener Keime) immer ganz durchgebraten werden. Garprobe: ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Rehrückens stechen. Wenn der austretende Saft klar ist, ist das Fleisch durchgebraten.

Fleisch herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Alufolie umhüllen. In den ausgeschalteten Backofen stellen und 10 Minuten ruhen lassen. So kann sich der Saft im Inneren des Fleisches gleichmäßig verteilen.

Bratenfond aus der Fettfangschale in einen Topf gießen, aufkochen. Creme fraiche und ein paar Esslöffel Preiselbeeren zugeben, unterrühren. Soße binden und abschmecken. Pfifferlinge abtropfen lassen und trockentupfen. Im heißen Fett 3 bis 4 Minuten braten. Salzen, pfeffern. Majoran waschen und trockentupfen. Blättchen abzapfen, hacken, untermischen.

Rehrücken auf ein Küchenbrett legen. Rückenfilets mit einem Messer links und rechts vom Knochen ablösen. Fleisch quer in Scheiben schneiden und wieder auf dem Knochen anrichten. Birnen und Pfifferlinge um den Rehrücken verteilen. Soße dazu reichen.

Dazu: Spätzle

Rehrücken Baden-Baden(Nach Mario Simmel)

Zutaten

1	kg	Rehrücken, enthäutet, Gespickt
50	Gramm	Butter Salz Pfeffer Ananasstücke Kirschen (Glas) Weinbeeren (frisch)
125	ml	Saure Sahne

Zubereitung

Man nehme einen abgehäuteten und gespickten Rehrücken, pfeffere und salze ihn, übergieße ihn mit kochendheißer Butter und schiebe ihn in den auf 220 oC vorgeheizten Ofen.- Man brate ihn unter fleißigem Begießen etwa 20-30 Minuten, das Fleisch muss aber noch saftig und am Knochen leicht rosa sein (Kerntemperatur knapp 65 oC).-Man nehme etwas Bratensaft, mache darin Ananasstücke, eingemachte Kirschen und frische Weinbeeren heiß, umlege damit den Rehrücken. -Man koche den restlichen Saft und den Bratenfond mit saurer Sahne zu einer Sauce auf, die man gesondert serviert.

Rehrücken I

Zutaten

800 Gramm Rehrücken
5 Essl. Öl
100 Gramm Butter
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen und den Rücken von allen Seiten anbraten. Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 225°C 10 Min. braten. Auf 180 Grad zurückschalten und fertig braten.

Pro 500 g Fleisch mit Knochen 9 Min. Garzeit rechnen, die Anbratzeit eingeschlossen. Während des Bratens Fleisch immer wieder mit Butter bestreichen.

Dazu: Spätzle, Rotkraut.

Rehrücken II

Zutaten

1		Frisher Rehrücken Evtl. 1 Tag in einer Milden Gewürzöl- Mischung einlegen
8 Scheiben		Fetter Speck
100	Gramm	Trockenpflaumen
500	Gramm	Waldpilze
2		Zwiebeln Butterschmalz =====SOSSE=====
1/2	Ltr.	Wildfond Honig Salz und Pfeffer Speisestärke zum Binden Rotwein zum Abschmecken

Zubereitung

Den Rehrücken auf beiden Seiten am Knochen leicht einschneiden, in die Schnitte die Trockenpflaumen legen, das Ganze mit Speckscheiben belegen. Zwei Dressiernadeln in den Rehrücken stecken, damit er sich beim Braten nicht krümmt. In den Ofen schieben und 45 Minuten bei 180°C schmoren lassen. Die Pilze putzen und mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne braten. Falls die Pilze Wasser ziehen, dieses abgießen.

Für die Soße den Fond etwas einkochen lassen, würzen, mit der Speisestärke abbinden und nach Geschmack mit Rotwein verfeinern.

Rehrücken im Blätterteig

Zutaten

600	Gramm	Rehrücken, pariert
		Ohne Knochen
400	Gramm	Bauchspeck, fett
1	kg	Blätterteig
		===FÜR DIE SOSSE===
3	kg	Wildknochen
2	mittl.	Zwiebeln
1		Karotte
1/2		Sellerie
		Rosmarin, frisch
		Salbei
		Pfeffer
1		Lorbeerblatt
		Wacholderbeeren
2		Nelken
1	Ltr.	Rotwein, nicht säuerlich

Zubereitung

Die Soße:

Knochen zerkleinern, danach im Butterfett rundum knusprig anbraten, danach die ebenfalls zerkleinerten Zwiebeln, Karotten und den Sellerie dazu geben und zusammen noch weiter anrösten lassen. Nun einen Esslöffel Tomatenmark und die Kräuter unter die angebratenen Knochen geben und kurz mit anrösten lassen.

Wichtig:

Das Tomatenmark darf nicht verbrennen, muss jedoch ausreichend anrösten, damit es seinen säuerlichen Geschmack

verliert.

Nun die Masse mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, und einkochen lassen. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen, dann nochmals mit einem 1/4 Liter Glühwein angießen. Jetzt mit Wildbrühe oder einer anderen neutralen Brühe auffüllen und ca. 4 Stunden leicht köcheln lassen. Danach die Soße passieren und mit angerührter Kartoffelstärke etwas abbinden und abschmecken. Das Fleisch:

Das Filet heiß anbraten und auskühlen lassen. Den Blätterteig nicht zu dünn ausrollen. Den Speck in Scheiben schneiden und um das Filet wickeln. Nun das Filet mit dem Speck auf den Blätterteig legen und einwickeln. So kann man das Filet bis zu 12 Stunden liegen lassen, bevor es bei 180-200 Grad in den Ofen geschoben wird. Die Garzeit beträgt 16-18 Minuten. Das Filet darf noch leicht blutig sein. Nach dem Entnehmen aus dem Backofen noch ca. 4-6 Minuten ruhen lassen. Dann mit einem scharfen Messer aufschneiden. Die Soße auf den Teller als Spiegel geben und das Filet darauf platzieren.

Als Beilagen eignen sich Schlupfnudeln, Kroketten, Rosenkohl, Rotkohl, Maronenpüree und frisches Pils.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen.

(Geben Sie sich besonders beim Zubereiten der Soße viel Mühe - es lohnt sich bestimmt)

Rehrücken im Ganzen mit Calvadosäpfel und Schupfnudeln

Zutaten

1		Rehrücken (ca. 1 kg)
		Dijonsenf
		Salz, Pfeffer
		Öl und Butter zum Braten
2	Essl.	Senf
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1		Angedrückte Knoblauchzehe

FÜR DIE SCHUPFNUDELN

200	Gramm	Kartoffel (mehlig kochende Sorte)
80	Gramm	Mehl
5	Gramm	Maisstärke
1		Ei
1		Eidotter
		Salz
		Muskatnuss

FÜR DIE CALVADOSÄPFEL

2		Äpfel
1		Zitrone den Saft
1	Essl.	Zucker
125	ml	Weißwein
30	Gramm	Butter
1	Schuss	Calvados

kalte Butter begeben und mit einem Schuss Calvados parfümieren.

Zubereitung

Rehrücken zuputzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Dijonsenf einstreichen. In einer Pfanne in etwas Öl und Butter beidseitig anbraten, im Rohr bei ca. 180 °C rosa braten (dauert ca. 20 Minuten). Zur Hälfte der Bratzeit Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehe dazugeben. Während des Bratens das Fleisch 2 bis 3 mal mit dem Öl-Buttergemisch übergießen. (Vor dem Anrichten soll der Rehrücken ca. 10 Minuten warm ruhen.) Für die Schupfnudeln: Kartoffeln waschen, weich kochen und schälen. Im Rohr kurz ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit allen anderen Zutaten vermischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Eine Arbeitsplatte mit Mehl stauben und mit Hilfe beider Hände eine lange ca. 2 cm dicke Rolle formen. Von dieser Rolle kleine Stücke abschneiden und mit den Handflächen gleichmäßige Schupfnudeln drehen. Die Nudeln in Salzwasser kochen.

Für die Calvadosäpfel: Äpfel schälen und würfelig schneiden. Weißwein und Zucker zum Kochen bringen und die Äpfel darin weich dünsten. Zum Schluss

Tipp: Wenn Sie die fertig gekochten Schupfnudeln in Brösel wenden und dann in Öl backen, werden sie besonders knusprig.

Getränk: Cabernet Sauvignon Steinriegel 2001, Weingut Grenzlandhof Familie Reumann, charmanter Rotwein

Rehrücken im Lehm

Zutaten

	=====SAUCE=====
400	Gramm Rehknochen
150	Gramm Zwiebeln
150	Gramm Möhren
150	Gramm Sellerie
3	Essl. Öl
3	Zweige Thymian
5	Wacholderbeeren
1	Essl. Tomatenmark
300	ml Rotwein
1	Teel. Speisestärke
	Salz
100	Gramm Preiselbeeren abgetropft
	=====FLEISCH=====
2	Rehrückenfilets a 300 g küchenfertig
	Salz, Pfeffer 2 Essl.
	Öl
10	Wacholderbeeren
1/2	Bund Thymian
2	groß. Scheiben grüner Speck (28x22 cm, a 120 g)
1,6	kg Ton

Zubereitung

1. Rehknochen in walnussgroße Stücke hacken. Zwiebeln pellen. Möhren und Sellerie putzen, mit den Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.

2. Öl im Bräter stark erhitzen, Knochen und Gemüse darin in 6-8 Minuten dunkelbraun rösten. Thymian und Wacholder zugeben Tomatenmark kurz mitrösten. Rotwein zugießen und bei starker Hitze 5 Minuten offen einkochen. 1/2 l kaltes Wasser zugießen. Fond bei mittlerer Hitze offen 1 Stunde, 30 Minuten leise kochen. Trübstoffe entfernen.

3. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf umgießen und bei starker Hitze offen auf 400 ml einkochen lassen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen, den Fond damit leicht binden. Die Sauce salzen und beiseite stellen.

4. Rehrückenfilets salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten . aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Wacholderbeeren grob zerdrücken. Rehrückenstücke mit den Wacholderbeeren und der Hälfte vom Thymian belegen. Jedes Stück in 1 Scheibe grünen Speck einrollen.

5. Lehm portionsweise in einer Küchenmaschine (oder Mulinette) fein mahlen, mit 300-400 ml kaltem Wasser anrühren, zu einer zähen Masse verkneten und halbieren. Jede Portion Lehm auf der Arbeitsfläche 1/2-1 cm dick ausrollen. Aus jedem Stück einen Boden (25x10 cm) ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf jeden Boden ein Rehpaket setzen und rundherum mit dem Lehm einschmieren. Die Ränder fest andrücken.

6. Die Rehrückenfilets im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 25 Minuten bei 180 Grad).

7. Die Sauce erwärmen und die Preiselbeeren hineingeben. Lehmpakete aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Lehm mit einem Sägemesser einschneiden und den Deckel ablösen. Die Rehstücke herausnehmen, aus dem Speck wickeln, zu Medaillons aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce begießen und servieren.

Rehrücken im Maronimantel mit Basler-Leckerli-Sauce

Zutaten

- 500 Gramm Rehrücken ausgelöst
Und pariert
Salz
Pfeffer
Bratbutter
====MARONIMANTEL====
- 1 Kopf Wirsing
- 100 Gramm Frische Kastanien
Geschält, gemahlen
- 30 Gramm Butter gebräunt
- 2 Essl. Quark
- 3 Eigelb
- 15 Gramm Pinienkerne geröstet und
Gehackt
- 15 Gramm Pistazien gehackt
- 10 Gramm Schwarze Trüffel gewürfelt
- 1 Essl. Trüffelfond
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
====ZUM EINWICKELN====
Schweinenetz
=====BASLER-LECKERLI-
SAUCE==
- 600 Gramm Rehknochen und Parüren
Bratbutter
- 200 Gramm Röstgemüse Zwiebeln
Karotten, Sellerie
- 1 Essl. Tomatenmark
- 333 ml Rotwein Pinot noir
- 125 ml Wildfond
Portwein
Sherry Medium
- 4 Pimentkörner

1	Nelke
1/3	Lorbeerblatt
6	Wacholderbeeren
1	Thymianzweig
60 Gramm	Basler Leckerli

Zubereitung

(*) Als Gang eines Festessens für 6 Personen, als Hauptmahlzeit für drei Personen.

Den ausgelösten Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter auf allen Seiten kurz anbraten und kühl stellen.

Für den Maronimantel die Wirzblätter ablösen, waschen, in kochendem Salzwasser 'al dente' blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein trockenes Tuch legen. Die Stiele herausschneiden und die Blätter zu einem Rechteck auslegen.

Die restlichen Zutaten für den Maronimantel gut miteinander vermengen und auf die Wirzblätter streichen. Nun das Rehrückenfilet darauflegen, einrollen und im gut gewässerten und ausgedrückten Schweinenetz einschlagen. Das so vorbereitete Filet in Bratbutter auf beiden Seiten anbraten und im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze rosa braten (jede Seite 6 bis 7 Minuten). Den Rehrücken warm stellen, vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen lassen. Das Schweinenetz vorsichtig wegnehmen.

Basler-Leckerli-Sauce: Die Rehknochen in nussgroße Stücke hacken und zusammen mit den Parüren in Bratbutter im Ofen anbraten. Den Topf auf den Herd stellen, das Röstgemüse hineingeben und ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, 'abrösten', mit Rotwein ablöschen und einkochen, dann noch zweimal mit etwas Wildfond ablöschen und jeweils einkochen. Portwein, Sherry, den restlichen Wildfond und alle Gewürze dazugeben und bei mittlerer Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Die Sauce durch ein Tuch passieren und auf 1 dl einkochen (bei einer Zubereitung mit 600 g Knochen). Die Basler Leckerli in die Sauce geben, aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und mit dem Mixstab unterrühren. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und abschmecken.

Dazu: Spätzle. Vom Rehrücken Scheiben abschneiden, mit den Spätzle und der Sauce auf vorgewärmten Tellern schön anrichten.

Rehrücken in der Pumpernickelkruste mit Waldpilzen und Glasiertem Herbstgemüse

Zutaten

		ZUTATEN FÜR DAS FLEISCH
600	Gramm	Rehrücken ausgelöst
		Salz
		Pfeffer
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
		Wacholderbeeren
	Etwas	Öl zum Braten
1/4	Ltr.	Rehjus

		ZUTATEN FÜR DIE PUMPERNICKELKRUSTE
100	Gramm	Butter
60	Gramm	Weißbrot
60	Gramm	Pumpernickel
2		Eier
	Etwas	Honig
1	Prise	Zimt
		Salz
		Pfeffer

		ZUTATEN FÜR DIE GARNITUR
		Steinpilze oder Pfifferlinge (je nach Marktlage)
200	Gramm	Rosenkohl
		Kleine Rübchen
		Rote Beete
		Salz
		Zucker
		Butter

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Fleisch:

Den Rehrücken salzen und aus der Mühle pfeffern. Mit Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren in heißem Öl braten. Danach das gebratene Fleisch ruhen lassen. Das Gemüse putzen und in Salzwasser blanchieren.

Pumpnickelkruste:

Das Weißbrot und den Pumpnickel in der Küchenmaschine ganz fein zermalen und durch ein Sieb streichen. Die schaumig geschlagene Butter mit dem Brotmehl mischen und dann mit Honig, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur:

Den Rehrücken mit der Pumpnickelkruste bestreichen und unter dem Grill überbacken. Das Fleisch portionieren, auf den Tellern anrichten und mit den sautierten Pilzen und dem in Butter glasierten Gemüse garnieren. Mit etwas Jus umgießen.

Beilage: handgeschabte Spätzle

Rehrücken in Holundersauce mit Polenta

Zutaten

		ZUTATEN FÜR REHRÜCKEN IN HO
500	Gramm	Rehrücken mit Knochen
1	Bund	Gewürfeltes Suppengrün
1		Gewürfelte Zwiebel
100	Gramm	Holunderbeeren
2	Essl.	Balsamicoessig
1	Teel.	Gequetschten Wacholder und Piment
1	Scheibe	Gewürfelter Rauchspeck
1/4	Ltr.	Fleischfond
125	ml	Kräftigen Rotwein
2	Essl.	Butter

		ZUTATEN FÜR POLENTA
150	Gramm	Maisgrieß
1		Feingeschnittene Zwiebel
1	Teel.	Gehackter Rosmarin
50	Gramm	Parmesan
600	ml	Fleischbrühe Pfeffer aus der Mühle
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Zubereitung: Rehrücken in Holundersauce

Rehrücken parieren, Abschnitte mit Zwiebel und Suppengemüse in Butter anbraten. Speck zugeben und bräunen. Mit Fleischfond und Rotwein ablöschen, Gewürze und Essig zugeben und mindestens 15 Minuten kochen.

Holunderbeeren zugeben und einmal kurz durchkochen. Passieren, abschmecken.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rehrücken pfeffern und salzen und in Butter bei sanftem Feuer rundum goldbraun braten. Den Ofen auf Oberhitze schalten, Rehrücken mit der Knochenseite nach oben in den Ofen geben. Nach 15 Minuten herausnehmen, sofort in Alufolie einwickeln und am Herdtrand 10 Minuten ruhen lassen.

Servieren: Den Rehrücken tranchieren und mit der Sauce umgießen.

Dazu passt z.B. Polenta als Beilage

Zubereitung: Polenta

Zwiebeln in Butter anschwitzen, den Knoblauch dazu, wenn dieser etwas glasig ist, mit Brühe auffüllen und zum Kochen bringen, Maisgrieß langsam unter Rühren einrieseln und bei milder Hitze köcheln. Rosmarin zugeben, gut umrühren und 45 Minuten ausquellen lassen. Parmesan und Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anmerkung zum Maisgrieß:

Es gibt zweierlei Sorten, die Bessere ist immer das etwas gröbere Mehl.

Rehrücken in Kräuterkruste

Zutaten

1		Rehrücken
300	Gramm	Waldpilze
2		Eigelb
1	Tasse	Kräuter, gehackt (Basilikum Kerbel, Estragon Petersilie)
1		Schalotte
250	ml	Wildsuppe, konzentriert Suppengrün, 2 Nelken
1		Lorbeerblatt, 1 Zwiebel
8		Pfefferkörner
125	ml	Sahne
50	Gramm	Speckwürfel
40	ml	Olivenöl Pfeffer , Salz

Zubereitung

Wildsuppe:

Fleisch vom Rückenknochen auslösen und häuten. Aus den zerkleinerten Rückenknochen, dem Suppengrün, einer mit 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt gespickten Zwiebel, 8 Pfefferkörnern und etwas Salz mit Wasser eine Suppe kochen und auf die benötigte Menge von 250 ml reduzieren. Kräuterbraten: Filets pfeffern / salzen und in Olivenöl anbraten. Bei geschlossenem Deckel im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 8 min. schmoren und dann warmstellen. Den Bratensatz mit der Wildsuppe loskochen, Sahne zufügen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zu einer cremigen Soße einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und warm stellen. Die geputzten Pilze feinblättrig schneiden und in Öl ca. 6 - 8 min. braten gegen Ende der Bratzeit die feingeschnittene Schalotte zufügen und abwürzen. Die Kräuter mit Eigelb, Pilzen, Pfeffer und Salz vermengen, die Filets damit dick bestreichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 5 min. überkrusten lassen. Beilagen: Kartoffelkroketten, Serviettenknödel und Salate

Rehrücken in Rotwein

Zutaten

1		Rehrücken ca. 1,5 kg
1/2	Ltr.	Rotwein
1	Bund	Suppengrün
1/4	Ltr.	Sahne, süße
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
1	Essl.	Preiselbeeren
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner
		Salz
		Paprika
1		Tomate

Zubereitung

Den Rehrücken und die Filets vom Knochen lösen und häuten. Die Knochen kleinhacken und mit der Haut in heißem Fett kräftig anbraten. Mit Salz Pfeffer und Paprika würzen. Das kleingeschnittene Suppengrün und die geviertelte Tomate, sowie die gewürfelte Zwiebel dazugeben, kurz anschmoren lassen. Dann die Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen. Dann solange im offenen Topf kochen lassen, bis der Rotwein verdampft ist. Sodann mit ca. 1 l. Wasser aufgießen und 1 Stunde langsam köcheln lassen. Zum Schluß die Preiselbeeren dazugeben. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren und mit der Sahne binden.

Den ausgebeinten Rehrücken und die Filets in heißem Fett von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten. (Es kommt auf die Dicke der Fleischstücke an. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein). Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte geben und die fertige Soße darübergerben. Dazu passen hervorragend selbstgemachte Spätzle.

Rehrücken in Rotweinsauce mit Zimt, Griessknöderln und Sahne-Wirsing

Zutaten

		GRIESSKNÖDERLN
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Grieß
1		Ei
		SAHNEWIRSING
1		Wirsingkopf ca. 600 g Salz für das Kochwasser
1	Prise	Natron
125	ml	Sahne
80	Gramm	Speck fein gehackt Salz, Pfeffer
		SAUCE
1	Essl.	Kristallzucker
125	ml	Roter Portwein
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
5	Essl.	Wildfond (ersatzweise Knochensuppe)
1	Essl.	Preiselbeersirup Salz
2	klein.	Zimtstangen
1	Essl.	Kalte Butter
800	Gramm	Ausgelöster Rehrücken
1,2	kg	Mit Knochen) ca. Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung

1. Für die Griessknöderln die Butter schaumig rühren, Grieß und Ei dazugeben und gut verrühren. Die Masse etwa 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend Knöderln formen und in siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten ziehen lassen.

2. Den Wirsingkopf halbieren, den Strunk herausschneiden und die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser mit einer Prise Natron 2 Minuten blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

3. Das Sahne auf die Hälfte einkochen und den Speck dazugeben. Den Wirsing gut ausdrücken, in die Sahnereduktion geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für die Sauce den Zucker karamelisieren, mit Port und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Den Wildfond dazugeben, mit Preiselbeersirup und Salz abschmecken und noch einmal reduzieren. Den Topf vom Herd nehmen, Zimtstangen und kalte Butter dazugeben und die Butter

langsam einrühren. Nicht mehr aufkochen.

5. Die Rehrückenfilets salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz auf allen Seiten scharf anbraten und anschließend im vorgeheizten Rohr bei 250 Grad 5 bis 6 Minuten fertiggaren.

Das Fleisch vor dem Aufschneiden noch ein paar Minuten rasten lassen.

Rehrücken in Rotweinsöße

Zutaten

- 1 kg Rehrücken
3/16 (muss 1 Nacht ziehen)
==FÜR DIE
MARINADE==
- 1/2 Ltr. Trockener Rotwein
- 15 Wacholderbeeren zerdrückt
- 20 Pfefferkörner
- 1/2 Teel. Thymian
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Essl. Preiselbeeren a.d. Glas
- 1 Zimtstange ca. 6 cm
- 1 Ingwerstück ca. 5 cm
(in Scheiben geschnitten)
- 2 Essl. Pflanzenöl
=====AUSSERDEM=====
- 75 Gramm Geräucherter Speck
- 50 Gramm Butter
- Salz
- Pfeffer
- 200 Gramm Sahne
- 1/4 Ltr. Marinade (1)

Zubereitung

Rehrücken enthäuten, am Knochen entlang links und rechts etwa 1/2 cm tief einschneiden. Für die Marinade alle Zutaten mit Pflanzenöl mischen. Rehrücken in einen Tiefkühlbeutel legen, Marinade darübergießen und den Beutel dicht verschließen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, dabei vor dem Schlafengehen einmal wenden. Am nächsten Tag Rehrücken abtropfen, Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Speck würfeln und in einem Bräter ausbraten. Butter zugeben, schmelzen lassen. Rehrücken damit begießen, pfeffern und salzen. Im Bräter im Ofen bei 220 Grad 35 bis 40 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen. Herausnehmen und warm stellen. Von der Marinade die angegebene Menge (1) in einer Pfanne einkochen lassen. Sahne zugeben, zu einer leicht gebundenen Soße einkochen. Abschmecken. Dazu schmecken knusprige Maisplätzchen

Rehrücken in Salzkruste mit Püree von Sellerie, Petersilienwurzeln und Semmelknödel

Zutaten

600	Gramm	Schierer Rehrücken
2	kg	Luisenhaller Salz
6		Eiweiß
1	Knolle	Sellerie
5		Petersilienwurzeln
		Sahne
		Butter
500	Gramm	Weißbrot vom Vortag
50	Gramm	Speck
2		Zwiebeln

Zubereitung

Das Salz mit dem Eiweiß vermischen und soviel Wasser zugeben, dass sich ein fester Salzteig bildet. Den Rehrücken damit einhüllen und für 25 Minuten im Backofen auf 200 Grad Backen. Die Petersilienwurzeln und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in Butter anschwitzen, die Würfel zugeben, mit Sahne knapp bedecken und bei kleiner Flamme weich köcheln. Die Flüssigkeit abgießen, 50 Gramm Butter zugeben, alles pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Brot in Würfel schneiden, die Hälfte anbraten. Eine Zwiebel und den Speck sehr fein schneiden und braten. Alles locker vermischen, eine kleine Handvoll Mehl darunter mischen, zwei Eier zugeben, ein viertel Liter warme Milch zugeben und alles zu einem Teig vermischen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu Würsten formen, in gebutterte Frischhaltefolie und dann in Aluminiumfolie wickeln und 15 Minuten pochieren. Den Rehrücken aus dem Ofen holen. Die Salzkruste mit dem Messerrücken aufschlagen. Sollten noch Salzkrümel daran sein, diese entfernen und alles zusammen servieren.

Rehrücken in Salzkruste mit Waldpilzgulasch

Zutaten

		=====REHRÜCKEN=====
2,2	kg	Rehrücken
10		Wacholderbeeren
5	Scheiben	Speck, frisch dünn
1	kg	Grobsalz
1		Eiweiß
1	klein.	Tannenzweig
1	klein.	Thymianzweig
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		=====SAUCE=====
30	Gramm	Speck, magerer
4		Schalotten
40	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Möhren
10		Pfefferkörner
10		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Tomatenmark
1	Teel.	Preiselbeeren
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Sahne
40	ml	Gin
		==WALDPILZGULASCH==
800	Gramm	Pilze, verschiedene
200	Gramm	Zwiebeln
30	Gramm	Butter
2		Äpfel
40	ml	Weißwein
1	Schuss	Fruchtessig

Zubereitung

Für die Sauce: Speck und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die ausgelösten Knochen mit dem Speck anbraten, danach Gemüse und Gewürze hinzufügen und mit anbraten. Tomaten und Preiselbeeren sowie den Rotwein und etwas Wasser hinzugeben, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa eine Stunde leicht köcheln lassen, danach den Sud passieren und anschließend reduzieren lassen. Die Sauce mit Sahne und Gin einkochen, abschmecken und im Mixer pürieren.

Für das Waldpilzgulasch: Die Pilze putzen, Zwiebel und Äpfel in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Wein und Obstessig zugeben. Wenn die Zwiebeln gar sind, die Äpfel untermengen und eine Minute ziehen lassen. Danach die Pilze zur Zwiebel-Apfel-Mischung geben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken: Den Rehrücken beim Lieferanten auslösen, parieren und die Knochen kleinhacken lassen. Salzen und pfeffern, mit Speck und umwickeln, mit Tannennadeln und Thymian würzen. Das Grobsalz mit Eiweiß und ein wenig Wasser zusammenrühren, damit es zur

weiteren Verarbeitung leicht feucht ist. Ein Backblech mit Alu-Folie bedecken, den Salzteig 1cm dick auftragen. Den Rehrücken in den Teig einrollen, im vorgeheizten Backofen bei 250 °C ca. 10 Minuten, dann bei 150 °C ca. 18 Minuten garen lassen. Dann das Reh aus dem Ofen holen und ca. 4 Minuten ruhen lassen.

Rehrücken in Walnusscrepes

Zutaten

=====**CREPES**=====

150 Gramm Mehl
150 Gramm Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 Eier
400 Gramm Milch
250 Gramm Walnüsse gestoßen geröstet
===**GEFLÜGELFARCE**===

150 Gramm Poulardenbrust durch den
Wolf gedreht
100 ml Creme double
50 ml Eiweiß
Salz
Pfeffer
Cognac
Weißer Portwein
Trüffelöl
=====**REHRÜCKEN**=====

1 Rehrücken
Pariert Spinat

Zubereitung

Eier, Mehl und braun geschmolzene Butter verrühren, mit den Walnüssen mischen und dünne Crepes backen. Spinat blanchieren und auf einem Tuch eine Matte legen. Rehrücken würzen und kurz anbraten, auskühlen lassen. Zutaten für die Geflügelfarce gut mischen. Spinatmatte mit der Hälfte einstreichen und den Rehrücken einrollen. Walnusscrepes zur Matte legen, mit Farce einstreichen und die Spinat-Rehrolle darin einwickeln. In gebutterte Alufolie einschlagen und im Wasserbad im Ofen bei 250oC ca. 12-15 Minuten pochieren. Dazu Preiselbeer-Sauce mit grünem Pfeffer. Dazu Preiselbeeren vorzugsweise Ganze aus dem Glas - und grünen Pfeffer in einer Pfanne verrühren, mit reduziertem Wildfond ablöschen. Nicht mehr lange köcheln lassen, da der grüne Pfeffer sonst scharf wird.

Rehrücken Jägerart

Zutaten

1 1/2	kg	Rehrücken
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
100	Gramm	Speck, fett in dünnen Scheiben
1	Teel.	Wildgewürz
125	ml	Bouillon
200	Gramm	Champignons
1		Kräuterstrauß, frisch
62 1/2	ml	Sahne

Zubereitung

Den sauber gehäuteten Rehrücken mit Pfeffer, Salz und Wildgewürz kräftig einreiben, mit dem dünn geschnittenen Speck belegen und mit der Bratenpfanne in den heißen Ofen (E: 225°, G: 4) schieben. Etwa 50 Min. braten lassen, dabei immer wieder mit etwas Bouillon begießen. Inzwischen die Champignons putzen, waschen und gut abtrocknen. Den Bratenfond in eine Kasserolle gießen, das Fleisch im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Die restliche Bouillon zum Bratenfond gießen und aufkochen lassen. Die Champignons und das Kräutersträußchen zugeben und 5 Min. bei milder Hitze ziehen lassen. Kräuterstrauß herausnehmen, die Sahne unterziehen und die Soße bei starker Hitze etwas einkochen und andicken lassen. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen und schräg in Scheiben schneiden. Die Knochen auf eine vorgewärmte halbtiefe Schüssel legen, das Fleisch darauf wieder zusammensetzen, mit den Champignons und der Sauce übergießen und servieren.

Rehrücken Kujawski

Zutaten

1,3	kg	Rehrücken im Ganzen
50	Gramm	Butterschmalz
50	Gramm	Speck gewürfelter
100	ml	Rotwein
200	Gramm	Champignons
200	Gramm	Prinzessbohnen
200	Gramm	Brokkoli
200	Gramm	Karotten kleine, runde
200	Gramm	Kohlsprossen
200	Gramm	Erbsen
1		Zwiebel
80	Gramm	Butter
		Pfeffer
		Salz
20	ml	Sahne
		Speisestärke

Zubereitung

Den Rücken häuten und die Filets mit dem Messer so anlösen, dass sie auf den Ansätzen der Rippen noch fest aufliegen. Die Rückgratknochen der Länge nach mit einer Geflügelschere oder einer Küchenzange etwas kürzen. Zwischen den Dornfortsätzen der Wirbel das Wildbret durchschneiden. Auf diese Weise wird verhindert, dass sich der Rücken beim Braten durchbiegt. Das Fleisch überpfeffern und salzen und beidseitig in heißem Butterschmalz anbraten. Den Rücken auf den Knochen stellen, Speck zugeben, Rotwein angießen und bei geschlossenem Deckel im auf 220° C vorgeheizten Backofen

ca. 35 Minuten dämpfen. Den Rücken herausnehmen, in Alufolie einschlagen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit einer Tasse Wasser loskochen und in eine Kasserolle geben. Das Gemüse in siedendem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser geben bzw. mit kaltem Wasser kurz absprühen. Abtropfen lassen. In einem ausreichend bemessenen Topf die Butter erhitzen, die feingeschnittene Zwiebel andünsten und in Abständen von ca. zwei Minuten Champignons, Prinzessbohnen, Brokkoli, Erbsen, Karotten und Kohlsprossen zufügen, durchmischen und Saft ziehen lassen. Den Saft abgießen und zum Bratenfond geben. Zum Gemüse dafür die gleiche Menge Wasser zufügen. Bei geschlossenem Deckel soweit garen, dass das Gemüse noch etwas bissfest ist. Pfeffern und salzen, nach Belieben mit Zucker und Muskat verfeinern. Den Rehrücken auf eine Platte setzen und das Gemüse anlegen. Für die Soße den mit Gemüsesaft angereicherten Bratenfond aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und durchsiehen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Speisestärke binden.

Beilage Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Teigwaren.

Rehrücken mit Asiatischen Aromen

Zutaten

1 1/2	kg	Rehrücken (am Knochen)
15		FrISCHE KaffirblätTer In Asienläden
30	Gramm	Pflaumenmus
4	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Sesamöl
1	Essl.	Five-Spice-Pulver In Asienläden
500	Gramm	Suppengrün
200	Gramm	Schalotten
8	Stangen	Zitronengras
850	ml	Pflaumenwein In Asienläden
1	Bund	Koriandergrün
1		Rote Chilischote
30	Gramm	FrISCHE Ingwerwurzel
1	Teel.	Speisestärke
1	Essl.	Limettensaft
2	Essl.	Mirin (süßer Reiswein) In Asienläden

Zubereitung

1. Am Vortag den Rehrücken häuten. Das Fleisch zwischen jedem Rehrückenfilet und dem Knochen längs etwa 1,5 cm tief einschneiden. 10 KaffirblätTer halbieren und in die Einschnitte stecken. Pflaumenmus, 2 EL Sojasauce, Sesamöl und die Gewürzmischung verrühren. Den Rehrücken damit einpinseln, abdecken und über Nacht kalt stellen.
2. Am nächsten Tag das Suppengrün putzen und klein würfeln. Schalotten pellen und in Spalten schneiden. Zitronengras in feine Ringe schneiden.
3. Vom Rehrücken die Pflaumenpaste abstreifen. Das Suppengrün mit je der Hälfte Schalotten und Zitronengras auf einem Backblech verteilen. Mit 350 ml Pflaumenwein auffüllen und den Rehrücken daraufsetzen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf der 2.

Einschubleiste von unten bei 180 Grad 35-40 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft 25 Minuten bei 160 Grad). Eventuell die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit Koriandergrün von den Stielen zupfen und in kaltes Wasser legen. Den restlichen Pflaumenwein, restliche KaffirblätTer, Schalotten und restliches Zitronengras auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Chili putzen und fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

6. Pflaumenweinfond zum Kochen bringen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, einrühren und 5 Minuten leise kochen lassen. Ingwer und Chili dazugeben. Mit Limettensaft, restlicher Sojasauce und Mirin abschmecken.

7. Die Rehrückenfilets nach der Ruhezeit vom Knochen lösen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rehrücken auf eine vorgewärmte Platte setzen, das Fleisch fächerartig daranlegen. Koriandergrün gut abtropfen lassen und auf der Mitte verteilen. Das Fleisch dünn mit Pflaumensauce bedecken. Restliche Sauce extra reichen. Rehrücken zusammen mit Rote-Bete-Tempura und gedämpften Kartoffelknödeln servieren (siehe Extra-Rezepte).

Rehrücken mit Dunklen Kirschen

Zutaten

600	Gramm	Ausgelöstes Mittelstück vom Rehrücken (Abschnitte vom Metzger mitgeben lassen)
3	Essl.	Olivenöl
6		Angedrückte Wacholderbeeren
1		Thymianzweig
2		Geschälte halbierte Schalotten
1		Nussgroßes Stück Sellerieknolle
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Cognac
3-4	Essl.	Roter Portwein
600	ml	Wildfond
1	Essl.	Mehlbutter aus gleichen Teilen
2-3	Essl.	Klein gewürfeltes Schwarzbrot oder Lebkuchen
2	Essl.	Butter

GARNITUR

200	Gramm	Dunkelrote entkernte Kirschen
40	ml	Portwein
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250	Gramm	Junge Frühlingszwiebeln ohne Grün
50	Gramm	Butter
10	Gramm	Zucker

KARTOFFELCRÊPES

2 mittl. Kartoffeln
2 Eier
40 ml Sahne
20 ml Milch
Salz
Muskat
Etwas Olivenöl

Zubereitung

Trick: Portwein-Kirschen mit schwarzem Pfeffer harmonieren wunderbar mit Reh.

Zubereitung:

1. Für die Crêpes Kartoffeln waschen und weich kochen, anschließend schälen und passieren.
2. Die noch heißen passierten Kartoffeln mit Eiern, Sahne und Milch vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken und eine Stunde ruhen lassen.
3. Abschnitte in 1 EL Olivenöl anbraten. Wacholder, Thymian, Schalotten, Sellerie, Lorbeer, restliche 2 EL Olivenöl hinzufügen. Rehrücken salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Mit dem Bratfett begießen.
4. Für 20 Minuten in den auf 180° Grad vorgeheizten Backofen schieben. Aus dem Ofen nehmen, Fleisch herausnehmen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
5. Röstgemüse mit Cognac und Portwein ablöschen, einkochen. Wildfond angießen, etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Durch ein Sieb passieren, mit Mehlbutter binden.
6. Schwarzbrotwürfel in Butter knusprig rösten, auf Küchenpapier entfetten.
7. Für die Garnitur die Kirschen mit 4 cl Portwein zum Kochen bringen, gänzlich einkochen lassen, dann mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.
8. Frühlingszwiebeln ohne Grün in Butter und etwas Zucker bräunen, salzen und pfeffern. Dann mit 2 cl Wasser ablöschen, gar kochen lassen und karamellisieren.
9. Aus der Kartoffelmasse kleine Crêpes (° 3 cm) formen. Eine Pfanne mit dickem Boden erhitzen, den Boden mit Olivenöl bestreichen und die Crêpes darin von beiden Seiten knusprig braten.
10. Auf einem großen Teller den Rehrücken mit Frühlingszwiebeln und Kirschen umlegen, mit Brotwürfeln bestreuen, die Crêpes dazu servieren. Wildsauce extra reichen.

Rehrücken mit Gemüsepürees und Äpfeln

Zutaten

- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 Rosmarinzweige
- 1 kg Rehrücken auf dem Knochen
- Geputzt
- Öl zum Braten
- ===FÜR DIE SAUCE===
- Fleischabschnitte (Sehnen Und Häute vom Rehrücken)
- 1 Essl. Öl
- 150 Gramm Suppengrün, gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 Rosmarinzweig
- 5 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1/2 Ltr. Schlagsahne
- 100 ml Wildfond
- Salz
- Pfeffer , frisch gemahlen
- 20 ml Gin
- ===FÜR DIE PÜREES===
- 500 Gramm Knollensellerie, gewürfelt
- 500 Gramm Karotten, gewürfelt
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 100 Gramm Butterflöckchen, kalt
- ==GLASIERTE ÄPFEL==

100 ml Weißwein
1 Essl. Puderzucker
50 Gramm Zucker
30 Gramm Butter
2 Äpfel, geschält und in
Spalten geteilt

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Gewürze mischen, auf den Rehrücken streichen und diesen erst in Öl anbraten, dann 15 Minuten im Ofen braten und danach zugedeckt ruhen lassen.

Fleischabschnitte in der Pfanne in Öl anbraten, Gemüse und Gewürze zufügen und bräunen. Sahne und Fond zugießen, auf einen halben Liter Flüssigkeit einkochen, passieren und würzen.

Gemüsewürfel getrennt in zwei Töpfen mit jeweils der Hälfte der Sahne und der Hälfte der Milch weichkochen, pürieren. Jedes Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Butterflöckchen binden. Restliche Zutaten mit Apfelspalten köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, und die Spalten bräunen.

Rehrücken vom Knochen lösen, schräge in Scheiben schneiden und mit Sauce und Beilagen auf gewärmten Tellern anrichten.

Rehrücken mit Hagebuttensauce

Zutaten

1	kg	Rehkeule
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Butterschmalz
100	Gramm	Speck, fett
1	Bund	Suppengrün
3		Pimentkörner
5		Pfefferkörner
5		Wacholderbeeren
1	Glas	Bratenfond , 150 g
2	Essl.	Schmand
2	Essl.	Soßenbinder, dunkel
2	Essl.	Hagebuttenkonfitüre

Zubereitung

Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Rehkeule darin fünf Minuten anbraten. Mit Speck umwickeln und feststecken. Suppengrün putzen, waschen, kleinschneiden und zu dem Fleisch in den Bräter geben. Pimentkörner, Pfefferkörner, Wacholderbeeren dazugeben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C (Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten braten.

1/4 Liter Wasser seitlich angießen und weitere 45 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen. Bratflüssigkeit durch ein Sieb gießen und mit Braten-Fond zum Kochen bringen. Mit Schmand und Soßenbinder für dunkle Soßen binden und mit Hagebuttenkonfitüre abschmecken. Speck vom Fleisch entfernen, Braten aufschneiden und mit Hagebuttensauce servieren.

Rehrücken mit Kartoffelkruste auf Schwarzwurzeln

Zutaten

		Brühe
2		Kartoffeln
		Pfeffer
150	Gramm	Rehrückenfilet
		Sahne
		Salz
		Schnittlauch
1	Bund	Schwarzwurzel

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln schälen, in feine Scheiben schneiden, in Sahne mit etwas Brühe garkochen. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend in einer Pfanne kleine Kartoffelkühlein formen.

Das Rehrückenfilet in kleinere Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kartoffelkühlein geben. Das Ganze nun bei niedriger Temperatur langsam durchbraten lassen.

Das Schwarzwurzelgemüse in der Mitte des Tellers verteilen, das Fleisch mit der Kartoffelkruste um die Schwarzwurzeln anordnen. Das fertige Gericht mit frischem Schnittlauch garnieren.

Rehrücken mit Kartoffelstrudel

Zutaten

250	Gramm	Mehl
		Salz
3	Essl.	Öl
500	Gramm	Kartoffeln
60	Gramm	Magerer Speck geräuchert
1		Zwiebel
50	ml	Milch
1	Pack.	Kräuter gemischt
		Pfeffer
		Muskat
50	Gramm	Butter
3		Eigelb
1	kg	Rehrücken
1	Bund	Suppengemüse
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Tomatenmark
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Wacholderbeeren
375	ml	Rotwein
2	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Dunkler Soßenbinder
125	ml	lauwarmes Wasser

Zubereitung

Mehl, Salz, lauwarmes Wasser und 2/3 des Öls zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Minuten kneten. Mit Öl bestreichen und in Folie wickeln. 30 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln in kochendem Wasser 20 Minuten garen. Pellen eine große Kartoffel beiseite legen, den Rest durch eine Presse drücken. Speck sehr fein würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Speck und Zwiebelwürfel kurz anbraten.

Durchgedrückte Kartoffeln, Milch Kräuter, 1/3 der Butter, Eigelb, Speck und Zwiebeln mischen restliche Kartoffel würfeln und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Teig auf einem Tuch dünn ausrollen und sehr dünn ausziehen. Restliche Butter schmelzen und mit der Hälfte den Teig bestreichen. Kartoffelmasse darauf verteilen.

Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Rehrücken waschen, trockentupfen und einen Metallspieß durch das Rückgrad schieben. Salzen und pfeffern.

Suppengemüse waschen, putzen und zerkleinern. Den Rehrücken im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Suppengemüse ebenfalls anbraten. Tomatenmark, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Rotwein zufügen. Zugedeckt 30 Minuten schmoren. Dabei gelegentlich mit Bratenfond begießen.

Rehrücken warm stellen. Bratenfond durchsieben und Gemüse durchdrücken. Mit Creme fraiche aufkochen und den Soßenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelstrudel aufschneiden und zum ausgelösten, in Scheiben geschnittenen Rehrücken mit der Soße anrichten.

Dazu passt gedünsteter Rosenkohl.

Rehrücken mit Kirschsauce und Kasknöpf

Zutaten

250	Gramm	Speisequark (40 % Fett)
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2		Eier
100	Gramm	Mehl
8		Medaillons vom Rehrücken
		A 80 g
		Geklärte Butter oder
		Butterschmalz zum Braten
25	Gramm	Entsteinte Schwarzkirschen
10	Gramm	Butter
5	Essl.	Rotwein, Spätlese
5	Essl.	Sherry oder Portwein
5	Essl.	Rehfond (Wildfond)
1	Teel.	Kirschwasser
60	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Für die Kasknöpf Quark in einem Tuch ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Eiern und Mehl glattrühren. Mit zwei nassen Teelöffeln Klößchen abstechen. Nach fünf Minuten in siedendem Wasser auf einem Tuch abkühlen lassen.

Medaillons flachdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. In geklärter Butter auf jeder Seite zwei Minuten braten, zwei Minuten ruhen lassen.

Die Kirschen in heißer Butter unter Schwenken andünsten. Beide Weinsorten, Fond sowie Kirschwasser zugießen und etwas einkochen. Crème fraîche dazurühren, aufkochen und abschmecken.

Kasknöpf goldgelb braten.

Medaillons, Kirschen und etwas Sauce auf den Tellern verteilen, die restliche Kirschsauce und die Kasknöpf dazu reichen.

Rehrücken mit Kiwis

Zutaten

- 1 Rehrücken, ungespickt (ca.
 - 1 1/2 Kg)
Salz, Pfeffer
 - 4 Wacholderbeeren
 - 2 groß. Dünne
Speckscheiben längs
Von der Seite
Geschnitten (ca. 80 g)
-

ZUM GARNIEREN

- 5 Kiwis
 - 1 klein. Dose abgetr. Pfifferlinge
(120 g) in einer
-

SALATSAUCE AUS

- 1 Essl. Zitronensaft
- 2 Essl. Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken, wenn nötig, häuten, Salz, frisch gemahlene Pfeffer und die zerdrückten Wacholderbeeren gut miteinander vermischen, den Rehrücken damit einreiben, mit den Speckscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas Stufe 5 bis 6) etwa 35 bis 40 Minuten braten, herausnehmen, kalt werden lassen, dann die Filets vom Rücken lösen (dazu mit einem langen scharfen Messer direkt am Knochen entlangschneiden). Filets schräg in Portionsstücke schneiden, wieder auf dem Rücken anrichten. Den knusprigen Speck darauflegen.

Mit halbierten Kiwis und marinierten Pfifferlingen umlegen. Dazu Cumberlandsauce und Preiselbeer-Cognac-Sauce (Rezepte nachfolgend) servieren.

Unser Tipp: An Stelle von Kiwis und Pfifferlingen können Sie zum Rehrücken auch halbierte, gedünstete Äpfel mit Preiselbeerkonfitüre reichen. Dazu die Äpfel schälen, halbieren, Kernhaus vorsichtig aushöhlen, in Weißwein mit wenig Zucker und Zitronenschale bedeckt vorsichtig gar ziehen lassen, abkühlen, mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Rehrücken mit Kruste

Zutaten

1	kg	Rehrücken
1/2		
100	Gramm	Sonnenblumenkerne
4	Scheiben	Weizentoastbrot
50	Gramm	Butter weich
2		Eigelb
20		Wacholderbeeren
5		Pimentkörner
2	Essl.	Rosmarinnadeln grob geh
1	Teel.	Dijon-Senf
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Trauben kernlos
		Pergamentpapier

Zubereitung

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien und an jeder Seite am Knochen entlang zwei Zentimeter einschneiden. Die Sonnenblumenkerne grob hacken, das Brot tosten und fein zerbröseln. Die Brösel mit Sonnenblumenkernen, Butter, Eigelb, zerstoßenen Wacholderbeeren und Pimentkörnern, Rosmarinnadeln, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei dem Rehrücken entsprechende große Stücke Pergamentpapier über Kreuz legen und mit Butter einfetten. Den Rehrücken darauflegen, und mit der Masse bestreichen (Masse dabei auch in die Einschnitte füllen). Trauben waschen, von den Stielen streifen und um den Rehrücken legen. Das Pergamentpapier über dem Fleisch zusammenfalten und die Ränder fest verschließen. Das Paket auf die Saftpfanne legen, auf der mittleren Schiene 50 Minuten braten. Dann das Papier oben öffnen. Weitere zehn Minuten braten. Den Rehrücken noch mindestens fünf Minuten ruhen lassen. Filet von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit dem Trauben und dem Bratensaft anrichten. Tipp: Bratensaft auffangen, mit Wildfond einkochen und mit Creme fraiche verfeinern.

Rehrücken mit Marinierten Steinpilzen

Zutaten

- 500 Gramm Steinpilze
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 20 Gramm Kürbiskerne
- 400 Gramm Kartoffeln
- 80 Gramm Schalotten
- 700 Gramm Kürbisfleisch (z.B. Muskatkürbis)
- Salz
- 50 Gramm Butter
- Muskatnuss
- 500 Gramm Rehrücken (küchenfertig, ohne Knochen)
- Pfeffer
- 2 Essl. Öl
- 2 Rosmarinzweige
- 7 Essl. Olivenöl
- 1 Essl. Weißweinessig
- 1-2 Teel. Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Steinpilze sorgfältig putzen. Petersilienblätter fein hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Kürbis schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Kartoffel- und Kürbisstücke in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen, abgießen und gut ausdämpfen lassen. Durch die Presse drücken, Butter unterarbeiten, mit Salz und Muskat würzen. Das Püree warm halten.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum würzen. In einer Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Rosmarin dazugeben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 12 Minuten bei 170 Grad garen (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert). Aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhenlassen.
3. Pilze und Schalotten in einer Pfanne in 2 El heißem Olivenöl ca. 5 Minuten bei starker Hitze braten, salzen und pfeffern. Essig mit dem restlichen Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie verrühren. Das Fleisch aus der Folie nehmen und in 8 Stücke schneiden. Mit Kürbis-Kartoffel-Püree und Steinpilzen auf Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Rehrücken mit Olivenkrokant und Pilzen

Zutaten

FLAMMKUCHEN

125	Gramm	Mehl gesiebt
55	Gramm	Lauwarmes Wasser
6	Gramm	Frische Hefe
1	Gramm	Salz
1/2		
15	Gramm	Schweineschmalz oder Butter

REHRÜCKEN

1	Essl.	Zucker
25	Gramm	Walnusskerne
25	Gramm	Geröstete Pinienkerne
25	Gramm	Feingehackte getrocknete schwarze Oliven
3		Zerdrückte, fein gehackte Wacholderbeeren
2	Teel.	Fein gehackte Rosmarinnadeln
2	Essl.	Zerlassene Butter
300	Gramm	Topinambur
4	Essl.	Butter
1	Essl.	Noilly Prat (trockener französischer Wermut)
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle ca.
1	Essl.	Fein geschnittene glatte Petersilie
1,2	kg	Rehrücken mit Knochen
2	Essl.	Butterschmalz
300	ml	Aus Abschnitten und Knochen hergestellte Rehjus
4		Silberzwiebeln
Einige		In Butter gedünstete

Herbsttrompeten

PIFFERLINGE

125	Gramm	Geputzte Pfifferlinge
2	Essl.	Fein gewürfelte Schalotten
1	Essl.	Gewürfelter Schweinebauch
1	klein.	Bündel Schnittlauch
	Etwas	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
25	Gramm	Butter

ROSENKOHLGEMÜSE

4-6	Essl.	Blanchierte Rosenkohlblätter
1	Essl.	Gewürfelter Bauchspeck
2		Fein gewürfelte Schalotten

Zubereitung

Die Hefe in Wasser auflösen und eine kleine Mulde in das Mehl drücken. Das Wasser vorsichtig in die Mulde gießen und 30 Min. stehen lassen (Vorteig). Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen und anschließend ca. 3-4 mm dünn ausgerollt und gestippt in Rechtecke von 5 x 12 cm schneiden. Die Rechtecke mit einer hauchdünnen Speckscheibe vom gebeizten Schweinerückenspeck belegen. Etwas Schmand darauf verteilen und mit gedünsteten Apfelscheiben belegen. Den Flammkuchen im Backofen bei 250-270 Ober- und Unterhitze ca. 5-7 Minuten knusprig backen.

Zucker karamellisieren lassen. Pinien- und Walnusskerne mit einem Holzlöffel untermischen. Auf Pergamentpapier erkalten lassen. Klein hacken. Mit gehackten Oliven, Wacholderbeeren, Rosmarin, und zerlassener Butter mischen. Zwischen 2 Pergamentblättern etwa 5 mm dick ausrollen, kalt stellen. Topinamburknollen schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Bei niedriger Hitze in Butter anbraten, mit Noilly Prat ablöschen. 15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einen Esslöffel Petersilie geschnitten dazugeben. Rehrücken vom Rückgrat lösen, dabei die Kotelettknochen mit einer Geflügelschere vom Rückgrat abtrennen. Kotelettknochen so weit wie möglich frei putzen. Rückgrat und Abschnitte für Rehjus verwenden. Schieren Rücken mit den Kotelettknochen von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad weitere 5 Minuten garen.

Oliven-Nuss-Mischung im Pergament auf die Größe des Rehrückens schneiden. Rehrücken aus dem Ofen nehmen. Pergament abziehen, Olivenkrokant auflegen. Rücken an einem warmen Ort 5-8 Minuten ruhen lassen. Unter dem Grill etwa 2 Minuten überbacken. Rehrücken in Kotelettstücke schneiden. Rehjus mit zwei Esslöffeln kalter Butter aufschlagen.

Schalotten und Speck in Butter goldgelb andünsten, Pfifferlinge dazu geben und

maximal eine Minute mitdünsten. Mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss feingeschnittenen Schnittlauch darüber streuen. TIPP: Als Alternative zu Pilzen kann man auch Rosenkohlgemüse reichen.

Speck- und Schalottenwürfel kurz anbraten, blanchierte Rosenkohlblätter darin schwenken. Pro Person zwei Rehkoteletts auf einem Topinamburbett anrichten. Mit Pfifferlingen (alternativ Rosenkohlgemüse), Silberzwiebeln, Petersilienstreifen und Herbsttrompeten garnieren. Etwas Rehjus angießen.

Rehrücken mit Orangensauce

Zutaten

1	kg	Rehrücken am Knochen Küchenfertig
2	Essl.	Kastanienhonig
15		Gewürnelken
2		Zimtstangen
4		Sternanis
3		Orangen a 200 g, unbehandelt
4	Zweige	Rosmarin
125	ml	Orangensaft (I)
20	ml	Orangenlikör
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Knollensellerie
50	Gramm	Butter
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Preiselbeeren (Glas)
125	ml	Wildfond
100	ml	Orangensaft (II)

Zubereitung

Den Rehrücken mit Honig bestreichen. Nelken, Zimt und Sternanis darauflegen. 1/3 der Orangen in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Rehrücken legen. Auf die Orangenscheiben den Rosmarin legen und den Rehrücken in einen Gefrierbeutel geben. Den Orangensaft (I) und den Orangenlikör dazugießen und das Fleisch 24 Stunden marinieren.

Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Restliche Orangen so großzügig schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Die Trennwände kräftig ausdrücken und den Saft aufbewahren. Die Butter in Würfel schneiden und kalt stellen.

Rehrücken aus dem Beutel nehmen, Gewürze, Rosmarin, Orangen und Marinade getrennt zur Seite legen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, den Rehrücken darin rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsewürfel dazugeben und gut anschwitzen. Die Hälfte der Preiselbeeren dazugeben und kurz mit anschwitzen. Rosmarin und Gewürze von der Marinade in den Bräter geben. Mit der Marinade

ablöschen und einkochen lassen. Mit dem restlichen Orangensaft, dem ausgedrückten Saft und dem Wildfond auffüllen. Den Rehrücken mit den Orangenscheiben der Marinade belegen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 130GradC ca. 1 1/2 Stunden braten.

Den Rehrücken aus dem Bräter nehmen und locker in Alufolie wickeln. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter unterrühren. Die Orangenfilets und die restlichen Preiselbeeren dazugeben und die Sauce noch einmal kurz erwärmen.

Rehrücken mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Grießklößchen (s. Rezept) servieren.

Anmerkung Petra: kleineres Stück Rehrücken (650 g), Fleisch während des Einkochens der Sauce auf dem Herd aus dem Topf genommen. Nach Zugabe von Orangensaft und Wildfond Flüssigkeit wieder aufkochen, danach Fleisch wieder zufügen.

1 Stunden bei 130GRadC reicht, dann noch 15 Minuten 70GradC. Fleisch saftig und rosa.

Keine Butter in die Sauce montiert.

Rehrücken mit Perigord Trüffelsauce

Zutaten

1		Rehrücken
1	Essl.	Eingehackter, gerauchter Speck
1	Tasse	Gewürfeltes Suppengemüse
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
20	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
4		Gequeschte Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		MA Piment
1/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2	Essl.	Frische Butterflocken
1	Teel.	Mehlbutten
1		Schwarze Perigordtrüffel Pfeffer und Salz

Zubereitung

Sauce: Die Knochen kleinhacken und mit dem gewürfelten Suppengemüse und der Zwiebel in Butter und mit Speck hellbraun rösten. Mit einem halben Liter Brühe ablöschen und kochend um die Hälfte reduzieren. Alle Gewürze hineingeben. Nocheinmal fünf Minuten durchkochen. Passieren, dabei das Viertel Wein über die passierten Knochen geben. Trüffel putzen, schälen und die Schalen feinhacken. Die Trüffelschalen der Sauce begeben, alles durchkochen und mit etwas Mehlbutten abbinden. Die Rückenstränge pfeffern und salzen und von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce in eine Kasserole geben und die Hasenstränge mit der Sauce vier Minuten köcheln lassen. Den in längliche Späne geschnittenen Trüffel dazu geben. Zwei Minuten ruhen lassen, aufkochen und anrichten.

Rehrücken mit Perigord Trüffelsauce und Kohlrabipüree

Zutaten

1		Rehrücken
1	Essl.	Speck, eingehackt, geraucht
1	Tasse	Suppengemüse, gewürfelt
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
20	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
4		Wacholderbeeren, gequetscht
1		Lorbeerblatt
1		MA Piment
1/4	Ltr.	Rotwein, kräftig
2	Essl.	Butterflocken, frisch
1	Teel.	Mehlbuttre
1		Schwarze Perigordtrüffel
		Pfeffer
		Salz
		===KOHLRABIPÜREE===
3		Kohlrabi
2		Schalotten, fein geschnitten
125	ml	Gemüsebrühe
1	Essl.	Butter
1	Prise	Muskat
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Die Knochen kleinhacken und mit dem gewürfelte Suppengemüse und der Zwiebel in Butter und mit Speck hellbraun rösten. Mit einem halben Liter Brühe ablöschen und kochend um die Hälfte reduzieren. Alle Gewürze hineingeben. Noch einmal fünf Minuten durchkochen. Passieren, dabei das Viertel Wein über die passierten Knochen geben.

Trüffel putzen, schälen und die Schalen feinhacken. Die Trüffelschalen der Sauce beigegeben, alles durchkochen und mit etwas Mehlbuttre abbinden. Die Rückenstränge pfeffern und salzen und von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce in eine Kasserolle geben und das Fleisch mit der Sauce vier Minuten köcheln lassen. Den in längliche Späne geschnittenen Trüffel dazu geben. Zwei Minuten ruhen lassen, aufkochen und

anrichten.

Kohlrabipüree

Kohlrabi schälen, die schönen Blätter entstielen, klein hacken und beiseite stellen. Kohlrabi fein raspeln. Fein geschnittene Schalotten in etwas Butter glasig dünsten, die Kohlrabi zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weichdünsten. Die fein geschnittenen Kohlrabiblätter nach 10 Minuten zugeben und etwa 5 Minuten weiterdünsten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rehrücken mit Pfifferlingen

Zutaten

500	Gramm	Pfifferlinge
1		Zwiebel
1/2	Bund	Glatte Petersilie
4-5	Essl.	Schweineschmalz
		Salz
		Pfeffer
2		Rehrückenfilets à 450 g
		Ausgelöst, ohne Fett und Sehnen
1		Knoblauchzehe
3		Rosmarinzweige
1	gestr.	Mehl
	EL	
200	ml	Rotwein
400	ml	Wildfond
		Zucker
3		Aprikosen zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, kurz in stehendem kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Petersilienblätter fein hacken. 2 El Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Pilze zugeben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kräftig salzen und pfeffern, dann die Petersilie unterheben und beiseite stellen.

2. Die Rehrückenfilets in 6 Stücke schneiden. Den Knoblauch pellen und hacken. Das restliche Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch salzen, pfeffern und mit 1 Rosmarinzweig ins heiße Fett geben. Bei starker Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten. Fleisch und Rosmarin auf einer feuerfesten Platte im heißen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten garen.

3. Den Knoblauch im Bratfett andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Auf die Hälfte einkochen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Pilze erwärmen. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in schmale Streifen schneiden.

4. Das Fleisch auf Portionstellern anrichten, die Pfifferlinge zugeben und mit je 12 Aprikose und dem restlichen Rosmarin garnieren. Mit der Sauce beträufeln und servieren. Dazu passen beispielsweise Grießtaler.

Rehrücken mit Pfifferlingen, Feigen- Confit und Polenta

Zutaten

800	Gramm	Rehrücken
20	Gramm	Butter
200	ml	Rotwein
400	Gramm	Rehknochen kleingehackt
400	ml	Wildfond Glas
1	Essl.	Tomatenmark
1/2		Lauchstange
1/4		Sellerieknolle
1		Zwiebel
1		Karotte
2	Essl.	Pflanzenöl (1)
3	Essl.	Pflanzenöl (2)
250	Gramm	Pfifferlinge
2		Schalotten
3	Essl.	Butter
2		Feigen frisch
1	Essl.	Johannisbeergelee
125	ml	Rotwein
1		Zimtstange
1	Teel.	Nelkenpulver
300	Gramm	TK-Rosenkohl
250	Gramm	Maisgriß (Polenta)
1/2	Ltr.	Milch
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Butter zum Braten
		Salz
		Pfeffer
125	ml	- Wildfond (3)

Zubereitung

Für die Polenta-Sterne: Milch mit Butter erhitzen, Polenta einrühren, Aufkochen. Bei milder Hitze 20 Minuten quellen lassen, dabei umrühren, etwas abkühlen, auf ein gebuttertes Blech aufstreichen, ganz abkühlen. Sterne ausstechen.

Gemüse kleinschneiden, Zwiebel feinwürfeln, in Öl (1) scharf anbraten. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen, 30 Minuten köcheln.

Rehrücken enthäuten. Restliches Öl (2) mit Butter im Bräter erhitzen, Rehrücken rundum anbraten. 20 Minuten im Backofen weiterbraten. Wildfond durch ein Spitzsieb abgießen, um die Hälfte einkochen. Den Rehrücken nach halber Garzeit mit Wildfond (3) begießen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln. Bratenfond mit Wildfond loskochen. Sauce warmhalten.

Rosenkohl nach Anweisung erwärmen. Polenta-Sterne in Butter portionsweise anbraten. Pfifferlinge putzen, Schalotten feinhacken, in Butter 5 Minuten anbraten.

Feigen-Confit: Feigen vierteln, Rotwein mit Nelke, Zimt und Johannisbeergelee erhitzen. Feigen zugeben, 1x aufkochen.

Rehrücken vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden. Mit Pfifferlingen, Polenta-Sternen und Feigen-Confit anrichten. Mit der Sauce begießen und den Rosenkohl dazu servieren.

:E-Herd: Grad: 200

Rehrücken mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten

=FÜR DEN
REHRÜCKEN=
1 kg Rehrücken
1/4
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Weißer Pfeffer
1 Teel. Wacholderbeeren
40 Gramm Butter
200 Gramm Wildabfälle
1 Zwiebel
1 Essl. Mehl
250 ml Wasser
8 Pfefferkörner
1 Tomate
1 Teel. Senf
3 Essl. Weinessig
5 Essl. Weißwein
4 Essl. Wasser
1 Essl. Stärkemehl
225 Gramm Frischer Landrahm
400 Gramm Spätzle
30 Gramm Butter
250 Gramm Pfifferlinge
===FÜR DEN
SALAT===
2 Chicoreestauden
1 Orange
150 Gramm Feldsalat
30 Gramm Walnüsse
75 Gramm Frischer Landrahm
2 Essl. Milch
1/2 Knoblauchzehe zerdrückt
Salz
Pfeffer
Zitrone

==FÜR DAS
DESSERT==

2 Birnen
100 Gramm TK-Johannisbeeren
250 Gramm Rahm-Camembert

Zubereitung

REHRUECKEN: Den Rehrücken auslösen und enthäuten. Die beiden Filets mit Salz, Pfeffer und einem Teil der zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die beiden Rückenteile rundherum gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in einen leicht gefetteten Bräter legen und im Backofen bei 180°C knapp 30 Min. fertigbaren.

Inzwischen die Wildabfälle und die feingewürfelte Zwiebel in dem Bratenfett scharf anbraten, mehlen und braun werden lassen. Die größere Wassermenge zugießen, salzen, die Pfefferkörner, Wacholderbeeren und die gewürfelte Tomate zugeben. 15 Min. kochen, durch ein Sieb passieren. Senf, Essig und Wein zugeben. Stärkemehl mit etwas Wasser verrühren, mit dem Landrahm verquirlen, an die Sauce geben, kurz aufwallen lassen und nochmals abschmecken.

Spätzle zubereiten. Die geputzten und gewaschenen Pfifferlinge in heißer Butter 15 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das fertig gegarte Wildfleisch schräg in daumendicke Scheiben schneiden, auf eine Platte setzen und mit den Spätzle und den Pfifferlingen servieren.

SALAT: Die Orange schälen und filetieren. Chicoree und Feldsalat waschen und putzen. Auf 4 Teller verteilen und mit grob gehackten Walnüssen bestreuen. Landrahm mit Milch und der zerdrückten Knoblauchzehe cremigrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und zu dem Salat servieren.

DESSERT: Die Birnen halbieren und vom Kerngehäuse befreien, mit Johannisbeeren füllen und zu dem Camembert servieren.

Rehrücken mit Pistazien

Zutaten

200	Gramm	Butter oder Margarine
180	Gramm	Zucker
3		Eier
100	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver gestr.
30	Gramm	Pistazien gemahlen
1	Essl.	Instant-Kaffee gestr.
2	Essl.	Milch
3	Essl.	Kakao gestr.

ZUM VERZIEREN

200	Gramm	Schokoladen-Fettglasur
		Pistazien gemahlen

Zubereitung

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten.

Etwa 5 EL vom Teig abnehmen und die Pistazien darunterrühren. Den restlichen Teig halbieren.

Instant-Kaffee in heißer Milch auflösen und mit dem Kakao unter eine Teighälfte rühren.

Dunklen Teig in eine gut gefettete Rehrückenform (30 cm Länge) füllen. An den Längsseiten glattstreichen, so dass eine Mulde entsteht. Pistazienteig gleichmäßig in der Teigmulde verteilen. Hellen Teig daraufgeben und glattstreichen.

Rehrücken im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad (Gas: Stufe 2

3. 60 bis 70 Minuten backen. Danach den Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Für den Guss Schokoladen- Fettglasur in eine Tasse geben und im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie dickflüssig ist. Rehrücken mit Schokoladenguss überziehen und mit gemahlener Pistazien bestreuen.

Rehrücken mit Preiselbeeren

Zutaten

120	Gramm	Rehrückenfilet
1	Teel.	Öl
5	Essl.	Rotwein
		Wacholderbeeren
		Lorbeer
2	Essl.	Sauerrahm
1	Essl.	Sahne
		Salz, Pfeffer
1/2		Birne (Dose)
1	Teel.	Preiselbeeren ungesüßt
30	Gramm	Spätzle
100	Gramm	Feldsalat
1/4		Zwiebel
1	Teel.	Öl
		Essig
		Kräuter, Senf

Zubereitung

Fleisch in Öl kräftig anbraten, mit Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeer zugeben, würzen, zugedeckt schmoren lassen (evtl. etwas Wasser angießen). Soße mit Sauerrahm und Sahne binden, abschmecken.

Birne mit Preiselbeeren füllen, auf einem Teller anrichten. Spätzle in Salzwasser garen. Feldsalat waschen. Zwiebel, Öl, Essig, Gewürze, Kräuter vermischen und den Feldsalat damit anrichten.

Rehrücken mit Rehfond

Zutaten

- 1 Rehrücken ausgelöst und Enthäutet
- Butter zum Anbraten
- Thymian
- Wacholder
- Salz, Pfeffer
- ====FÜR DEN FOND====
- Knochen vom Rehrücken
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Getr. Thymian
- Rosmarin
- Petersilienstängel
- 1/2 Essl. Tomatenmark
- 1/2 Ltr. Italienischer Rotwein
- 1/2 Ltr. Wasser

Zubereitung

Aus dem Knochen kocht man mit einem Suppenbund, etwas Thymian, Lorbeerblatt, Wacholder und Petersilienstängel einen Fond. Die Knochen in etwas Fett anrösten, Gemüse und Gewürze dazugeben, mit Rotwein bedecken und zwei Stunden sanft köcheln lassen.

Dann durchsieben und einkochen lassen, mit etwas Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rehfilets werden in einer Pfanne im Ganzen in Butter gebraten, nicht zu scharf anbraten! Bratzeit beträgt 7-10 Minuten, bei mittlerer Hitze. Vor dem Servieren lässt man die Filets in Alufolie 5 Minuten ruhen. So werden sie saftig und bleiben rosa.

Dazu: Maronenpüree (Kastanienpüree)

Rehrücken mit Rotkraut auf Äpfeln

Zutaten

1 Rehrücken a ca. 1.2 kg
Salz
Pfeffer
100 Gramm Spickspeckdünn geschnitten

ROTKRAUT AUF
ÄPFELN
1 Rotkabis a ca. 600 g
20 Gramm Bratbutter
100 ml Wasser
100 ml Himbeeressig
1/2 Teel. Vollzucker
300 Gramm Äpfel z.B. Boskoop
1 Teel. Zitronensaft
25 Gramm Haselnüsse
2 Teel. Haselnussöl
Salz
Pfeffer

SAUCE
100 ml Kräftiger Rotwein
250 ml Rindsbouillon
200 ml Rahm

Zubereitung

Kabis in Schnitze schneiden, dabei den Strunk entfernen und die dicken Rippen flach schneiden. Die Schnitze fein hobeln. Die Hälfte der Bratbutter leicht erwärmen und das Rotkraut unter Wenden andämpfen, bis es etwas zusammengefallen ist. Wasser, Essig und Zucker beifügen und zugedeckt bei kleiner Hitze dreißig Minuten köcheln lassen.

Falls der Rehrücken ungehäutet ist, die Haut mit einem gut geschliffenen Messer wegschneiden. Den Rehrücken würzen und den Speck darüberlegen. Auf ein Blech setzen und im unteren Teil in den 225 oC heißen Ofen schieben. In 12-15 Minuten saignant oder in 15-20 Minuten a point braten.

Wein und Bouillon zur Hälfte einkochen lassen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Haselnüsse schiebeln und ohne Fett rösten. Herausnehmen und die restliche Bratbutter erwärmen. Die Apfelscheiben auf beiden Seiten braten.

Den Rahm in die Weinsauce einrühren. Das Rotkraut mit Haselnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken herausnehmen und den Speck entfernen. Das Fleisch mit Alufolie bedecken und zehn Minuten im abgestellten, geöffneten Ofen ruhen lassen.

Mit einem spitzen Messer die Rückenfilets dem Rückenknöchel entlang lösen. Mit einem Löffel seitlich vom Gerüst abschieben. Rückenfilets schräg in nicht zu dünne Tranchen schneiden. Das Fleisch anrichten und mit Sauce nappieren. Die Apfelscheiben dazulegen, das Rotkraut darauf häufen und mit den Haselnüssen belegen.

Als Beilage: Wild-Rice-Mix, Spätzli oder breite Nudeln.

Tipp

Filet ist nicht gleich Filet: Die beiden länglichen Fleischstücke links und rechts der Rückenwirbel heißen Rückenfilets. Wenn Sie den Rehrücken wenden, finden Sie möglicherweise nochmals zwei kleine Filets. Das sind die echten Filets. Diese schneiden Sie vor dem Braten heraus, und legen sie erst fünf Minuten vor Ende der Bratzeit zum Rehrücken.

Rehrücken mit Sauce

Zutaten

1		Rehrücken küchenfertig, ca.
1	kg	???
1/2		
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze (oder frische)
1	groß.	Stück Knollensellerie
1-2	Stangen	Lauch
4-5		Möhren
4-5		Zwiebeln
5	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Getrockneter Thymian
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeeren
200	ml	Wildfond
3	Essl.	Eingemachte Preiselbeeren Oder --
2	Essl.	Johannisbeergelee Rotwein nach Belieben Salz, Pfeffer
1	Becher	Crème fraîche
4	Essl.	Butter

Zubereitung

Rehrücken abspülen, trocknen. Eventuell noch anhaftende Haut und Sehnen entfernen, dabei das Messer dicht unter der Haut entlangführen, damit möglichst wenig Fleisch abgeschnitten wird. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Steinpilze in etwas warmem Wasser 2 Stunden einweichen.

Sellerie, Lauch und Möhren putzen, Zwiebeln pellen und alles in kleine Würfel schneiden. In einem Bräter das Öl sehr heiß werden lassen, darin die Gemüswürfel anbraten, bis alles leicht angebräunt ist. Thymian, Lorbeerblätter und zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben, mit dem Fond ablöschen und Preiselbeeren (oder Johannisbeer-Gelee) und Wein nach Geschmack dazugeben. Das Ganze aufkochen und gut 1 Stunde leise köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb streichen, die Rückstände kräftig ausdrücken.

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Rehrücken salzen und pfeffern, in einem großen Bräter in Butter auf der Fleischseite scharf anbraten, dann die fertige Sauce und ein wenig Einweichwasser der Pilze (vorsichtig vom sandigen Bodensatz abgießen) zugeben. Den Becher Creme fraiche auf dem Rehrücken und in der Sauce verteilen und die Steinpilze (frische geputzt und in Scheiben geschnitten) dazugeben. Den Bräter in den heißen Ofen schieben und etwa 30 Minuten braten. Das Fleisch ist dann noch rosa. Wenn es durch sein soll: 10-15 Minuten länger braten (Wildfleisch sollte stets durchgebraten sein, da es Bakterien enthalten kann).

Zum Tranchieren den Rehrücken längs des Rückgrats auf beiden Seiten einschneiden, Fleischstränge von den Rippen ablösen und schräg in Scheiben schneiden. Das Fleisch zu seiner ursprünglichen Form wieder am Knochen zusammensetzen, auf einer Platte anrichten. Die Sauce. (eventuell noch etwas einkochen lassen) extra dazu servieren.

Dazu einen guten Rotwein, einen Côtes du Rhône oder einen ordentlichen Italiener oder ein fränkischer Domina (die Rebsorte heißt so).

Rehrücken mit Sauerkirschen

Zutaten

750	Gramm	Rehrücken
		Salz
		Pfeffer
		Koriander gemahlen
100	Gramm	Fetter Speck in Scheiben
2	groß.	Zwiebeln
40	Gramm	Butterschmalz
1	Teel.	Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pfefferkörner
5	Essl.	Weißwein
150	Gramm	Crème fraîche
2	Essl.	Johannisbeergelee
100	Gramm	Sauerkirschen entsteint
		Aus dem Glas

Zubereitung

Das Fleisch waschen, abtrocknen, enthäuten, mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. In einen Bräter legen und mit den Speckscheiben bedecken. Evtl. leicht feststecken. Den Bräter in den Backofen (180 Grad) schieben. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Butterschmalz, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern 5 Minuten später in die Pfanne geben (Butterschmalz mildert den Wildgeschmack etwas ab). Das Fleisch etwa 45 Minuten garen, ab und zu begießen. Ist der Braten gar, das Fleisch vom Knochen lösen, portionsweise zerteilen und wieder auf das Knochengerüst legen, im ausgeschalteten Ofen auf einer Platte beiseite stellen. Bratensatz mit Weißwein loskochen und durch ein Sieb geben. Crème fraîche und Johannisbeergelee einführen, aufkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fisch und Sauce mit den Sauerkirschen servieren.

Rehrücken mit Spätzle und Pfifferlingen

Zutaten

1,2	kg	Rehrücken
6		Wacholderbeeren
3		Pimentkörner
2		Gewürznelken
1		Orange davon die Schale
2	Essl.	Cognac
5	Essl.	Pflanzenöl
20	Gramm	Butter
1		Zwiebel
250	Gramm	Rehknochen
		Salz
		Pfeffer a.d.M
5		Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Johannisbeermarmelade
250	Gramm	Pfifferlinge
1/2	Bund	Petersilie
1	Pack.	Spätzle
125	ml	Wildfond

Zubereitung

Rehrücken von Sehnen befreien. Gewürze zerstoßen und mit Orangenschale, Salz, Pfeffer und 1 Essl. Öl verrühren. Rücken damit bestreichen, in Alufolie wickeln und 1 Stunde marinieren. Zwiebel schälen, würfeln. Knochen waschen, trockentupfen und in Öl anbraten. Zwiebel, Salz und Pfefferkörner zugeben, Rotwein angießen. Aufkochen lassen und bei milder Hitze 30 Minuten köcheln, durch ein Sieb gießen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Restliches Öl und Butter im Bräter erhitzen und den Rehrücken rundherum bei starker Hitze anbraten. Im Backofen 20 Minuten weiterbraten, dabei mit Wildfond begießen. Rehrücken herausnehmen, in Alufolie wickeln. Den Bratensatz mit dem restlichen Fond loskochen, reduzieren, Marmelade unterrühren. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit Sauce begießen. Während das Fleisch gart: Pfifferlinge putzen, Petersilie waschen, fein hacken. Butter erhitzen, Pilze 10 Minuten braten, mit Petersilie bestreuen, salzen, pfeffern. Spätzle nach Anweisung zubereiten und mit den Pfifferlingen zum Rehrücken servieren.

Rehrücken mit Speckspätzle

Zutaten

- 1 klein. Rehrücken
- 1 Tasse Gemüse gehackt - Karotten
Sellerie, Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Wacholderbeeren
- 1 Teel. Honig
- 1 Speckschwarte
- 30 Gramm Speck in Würfeln
- 1/2 Ltr. Rotwein, trocken
- FÜR DIE
SPECKSPÄTZLE
- 500 Gramm Eierspätzle
- 150 Gramm Speck, durchwachsen
- 2 Zwiebeln feingehackt
- 1 Essl. Butter
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Rehrücken auslösen, von allen Häuten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knochen vom Rehrücken in Öl dunkelbraun rösten. Dann das gehackte Gemüse dazugeben, kurz andünsten und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen und Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Knoblauch, zerdrückte Wacholderbeeren, Honig, Speckschwarte und Speckwürfel begeben. Die Sauce mindestens 2 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze garen lassen. Den Rehrücken mit etwas Butter in der Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten und im vorgeheizten Backofen 8 bis 12 Minuten bei 240 Grad braten. Danach bei geöffneter Backofentür kurz ruhen lassen. Für die Speckspätzle den Speck in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen. Die nach Anleitung gekochten Spätzle mit dem Speck vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Sauce durch ein Tuch passieren, mit Salz und Honig abschmecken und mit Speisestärke leicht abbinden. Den Rehrücken in Scheiben schneiden und mit den Speckspätzle und der Wacholderbeer-Sauce dekorativ anrichten.

Rehrücken mit Spitzkohlstrudel in Schokoladensauce

Zutaten

2	kg	Rehrücken (vom Metzger ausgelöst und die Knochen zerkleinert)
1	Essl.	Zerdrückte Wacholderbeeren
		Nussöl
1		Möhre
1/2	Stange	Lauch
1/4		Sellerie
2	Essl.	Tomatenmark
		Rosmarin
		Thymian
1	Essl.	Pfefferkörner
5		Lorbeerblätter
2		Nelken
1/2	Ltr.	Rotwein
50	Gramm	Bitterschokolade
800	Gramm	Spitzkohl
4	Essl.	Crème fraîche
2	Blätter	Strudel- oder Brickteig
		Flüssige Butter

Zubereitung

Das ausgelöste Fleisch mit Wacholderbeeren und Nussöl 3-4 Stunden marinieren. Für die Sauce die zerkleinerten Rehknochen mit Lauch-, Sellerie- und Möhrenwürfeln in heißem Öl anrösten. Tomatenmark zugeben, weiter rösten und mehrmals mit etwas Wasser ablöschen. Die Gewürze (Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Nelke, Salz und Pfefferkörner) zugeben. Mit Wasser und Rotwein auffüllen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, aufkochen, abschäumen und entfetten. Auf die Hälfte reduzieren und nach Belieben mit Bitterschokolade abschmecken.

Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Strudel- oder Brickteig auslegen, den Spitzkohl darin einrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im Ofen bei 180 Grad goldbraun backen. Das Rehrückenfilet aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend bei 220 Grad im Backofen 3-4 Minuten fertig garen. Den Backofen ausstellen und bei geöffneter Ofentür mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Anrichten: Das Rehfilet in Scheiben aufgeschnitten auf dem Teller anrichten. Die Sauce in zwei Streifen über und unter dem Reh platzieren und den Strudel schräg aufgeschnitten anlegen.

Rehrücken mit Süßer Kruste

Zutaten

120	Gramm	Butter
70	Gramm	Lebkuchen gerieben
30	Gramm	Walnüsse
1	Prise	Lebkuchengewürz
1/2		Orange die Schale davon
		Pfeffer
		Zitronensaft
1 1/2	kg	Rehrücken bis 1/3 mehr
		Salz
		Wacholderbeeren
		Öl zum Braten
2		Zwiebeln
2	Essl.	Honig
		Rotwein
		Essig
500	ml	Wildsauce Glas
100	ml	Sahne

Zubereitung

Backofen vorheizen (230 Grad). Lebkuchenkruste: Butter schaumig schlagen, alle Zutaten untermischen.

Rehrücken von Häuten und Sehnen befreien, am Knochen etwas einschneiden, mit Gewürzen/Öl einreiben. Zwiebeln würfeln, Bräter-Boden damit auslegen, Rücken daraufsetzen, in Ofen schieben, nach 8 Minuten rausnehmen, mit Honig einstreichen, mit Lebkuchenmasse überziehen.

8 Minuten (230 Grad) braten, wenn Kruste braun ist, Fleisch aber noch rosa, herausnehmen, warmstellen.

Bratensatz mit Rotwein und Essig loskochen. Sauce zugießen, 5 Minuten köcheln. Durchsiehen, mit Sahne verfeinern.

Rehrücken am Tisch tranchieren.

Rehrücken mit Süßkartoffeln und Rosenkohl

Zutaten

		Basilikum
		Bratenfond
		Pfeffer
1	Schale	Pfifferlinge
150	Gramm	Rehrückenfilet
1	Schale	Rosenkohl
		Rotwein
		Salz
2		Süßkartoffeln

Zubereitung

Den Rehrücken salzen, pfeffern und zusammen mit einigen Rosenkohlblättern anbraten. Die Süßkartoffel würfeln und zusammen mit den Pfifferlingen in Rotwein und Bratenfond schmoren lassen. Den restlichen Rosenkohl in Salzwasser garen. Alles auf einem Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.

Rehrücken mit Traubensauce

Zutaten

- 1 Rehrücken (ca. 1.2 kg)
- 2 Essl. Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig, frisch
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz
- 40 Gramm Butterschmalz
- 150 Gramm Frühstücksspeck (Bacon)
- 2 Wildfondgläser (a 400 ml)
- 200 Gramm Weintrauben, klein, kernlos
- 3 Essl. Hagebuttenkonfitüre
- 50 Gramm Creme fraîche
- 2 Essl. Soßenbinder

Zubereitung

Rehrücken waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen entfernen. Fleisch an beiden Seiten am Knochen entlang einschneiden.

Wacholderbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Thymian waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen. Mit Wacholderbeeren und Pfeffer mischen. Fleisch pfeffern und salzen und die Wacholder-Gewürzmischung in die Einschnitte geben. Fleisch am Knochen festdrücken.

Butterschmalz erhitzen und den Rehrücken darin ringsherum kräftig anbraten. Fleisch auf die Fettpfanne legen, mit Speckscheiben dicht an dicht! belegen und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 200° C ca. 40 Minuten braten. Dabei nach und nach den Wildfond zufügen. Fleisch damit ab und zu begießen.

Fleisch aus dem Fond nehmen und im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Fond in einen Topf geben, etwas einkochen. Weintrauben waschen, von den Stängeln zupfen, halbieren, in den Fond geben. Hagebutten-Konfitüre und Creme fraîche zufügen, binden, abschmecken.

Fleisch aufschneiden, nach Wunsch auf dem Knochen anrichten. Dazu passt dann als Beilage Kroketten und Rosenkohl.

Rehrücken mit Trockenpflaumen und Waldpilzen

Zutaten

1		Frischer Rehrücken
8	Scheiben	Fetten Speck
100	Gramm	Trockenpflaumen
500	Gramm	Waldpilze
2		Zwiebeln
		Butterschmalz
		===FÜR DIE SAUCE===
1/4	Ltr.	Wildfond
		Honig
		Salz und Pfeffer
		Speisestärke zum Binden
		Rotwein zum Abschmecken

Zubereitung

Den Rehrücken evtl. einen Tag in milder Gewürzmischung einlegen.

Den Rehrücken auf beiden Seiten am Knochen leicht einschneiden. In die Schnitte die Trockenpflaumen legen. Das Ganze mit Speckscheiben belegen. Zwei Dressiernadeln in den Rücken stecken, damit er sich beim Braten nicht krümmt. Den Rehrücken in den Ofen schieben und 45 Minuten bei 180°C schmoren lassen.

Die Pilze putzen und mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne braten. Falls die Pilze Wasser ziehen, dieses abgießen. Für die Soße den Fond etwas einkochen lassen, würzen, mit der Speisestärke abbinden und nach Geschmack mit Rotwein verfeinern.

Rehrücken mit Trüffelkartoffelstock

Zutaten

400	Gramm	Ausgelöster Rehrücken Parüren (Abschnitte und Sehnen) vom Metzger eben- Falls einpacken lassen Bratbutter
4	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Speckwürfel Röstgemüse Sellerie, Rüebli, Zwiebeln
8		Getrocknete Wacholderbeeren
12		Weißer Pfefferkörner
2	Essl.	Cognac
350	ml	Geflügelbouillon
350	ml	Rahm Trüffelöl Salz Pfeffer Mehl

Zubereitung

Saucenzubereitung: Parüren in Olivenöl anbraten, Speckwürfel und Röstgemüse sowie Wacholderbeeren und Pfeffer (zerdrückt) begeben.

Mit Cognac ablöschen und mit Geflügelbouillon und Rahm auffüllen. Fünfzehn Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb schütten und mit dem Mixer kurz luftig aufschlagen. mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.

Fleischzubereitung: Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlen. In erhitzter Bratbutter auf allen Seiten sechs Minuten rosa braten.

Aus der Pfanne nehmen in Alufolie einpacken und drei Minuten nachziehen lassen.

Servieren: Gleich große Fleischstücke mit Sauce auf die vorgewärmten Teller geben.

Mit Kartoffelstock servieren, der mit ein wenig Trüffelöl abgeschmeckt wird.

Rehrücken mit Walnussskruste

Zutaten

1	Rehrücken
	Ausgelöst
	===FÜR DIE KRUSTE===
200 Gramm	Walnüsse
100 Gramm	Butter
	Salz
	Pfeffer
4	Wacholderbeeren
	===FÜR DIE SAUCE===
1	Ltr. Wildfond
20	ml Wacholderbrand
20	ml Chassislikör
100 Gramm	Preiselbeeren
	Frische
	Wacholderessig
	Etwas
	Pfeilwurzelmehl
	Butter

Zubereitung

Für die Kruste die Butter weich werden lassen und mit den gerösteten und gemahlene Nüssen sowie Salz, Pfeffer und vier Wacholderbeeren kattern.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 200 Grad ca. acht Minuten weiterbraten lassen. Mit der Kruste bestreichen und unter dem Grill goldgelb gratinieren. Für die Sauce alle Zutaten zusammen aufkochen und um ein Drittel reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelmehl und Butter binden.

Als Beilage empfehle ich einen kleinen Crepe, mit Pfifferlingen gefüllt, gebratene Petersilienwurzeln und einen kleinen Wirsingstrudel.

Rehrücken mit Walnussskruste und Wildsauce

Zutaten

=====SAUCE=====

4 Essl. Öl

500 Gramm Wildknochen in
walnussgroße Stücke
gehackt

300 Gramm Röstgemüse (Sellerie
Möhre,Zwiebeln in keinen
-- Stücken)

1 Essl. Tomatenmark

300 ml Rotwein

5 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

1 Essl. Pfefferkörner

1 Ltr. Wasser

1/2

250 ml Schlagsahne

5 Wacholderbeeren fein
gehackt

1 Teel. Speisestärke

=====KRUSTE=====

80 Gramm Butter

3 Eigelb (M)

100 Gramm Walnüsse grob gehackt

60 Gramm Semmelbrösel

1/2 Teel. Zimtpulver

1 Essl. Honig

1 Teel. Thymianblättchen, frisch
fein gehackt

Salz

Pfeffer

=====FLEISCH=====

1,2 kg Rehrücken am Knochen
küchenfertig vorbereitet

Salz

Pfeffer

2 Essl. Öl
3 Rosmarinzweige
50 Gramm Butter

Zubereitung

Das Öl im Bräter erhitzen. Knochen darin bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten rösten. Gemüse zugeben und 5 Minuten mitrösten. Tomatenmark einrühren, mit Wein ablöschen und bei starker Hitze völlig einkochen lassen. Nelken, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben. Das kalte Wasser zugießen. Wildfond bei mittlerer Hitze offen etwa 1 1/2 Stunden einkochen lassen. Dabei immer wieder die Trübstoffe abschöpfen. Den Fond (ca. 500 ml) durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit der Sahne auffüllen. Wacholderbeeren zugeben. Den Fond in 30 Minuten um die Hälfte einkochen lassen und beiseite stellen.

Für die Kruste die Butter sehr schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Walnüsse und Semmelbrösel unterheben. Mit Zimt, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in Klarsichtfolie einrollen und beiseite stellen.

Den Rehrücken ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken zuerst mit der Fleischseite, dann mit der Knochenseite anbraten. Rosmarin zugeben. Butter in kleinen Stücken auf der Fleischseite verteilen. Rehrücken in den vorgeheizten Backofen bei 200GradC auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen. Rehrücken aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Alufolie entfernen. Backofengrill einschalten. Walnussmasse auf den beiden Rückensträngen verteilen und leicht andrücken. Den Rehrücken auf der untersten Schiene 5-8 Minuten gratinieren.

Inzwischen die Wildsauce einmal aufkochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und die Sauce damit leicht binden.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Wildsauce, geschmälzten Mandel-Broccoli und Spätzle servieren.

Die Rückenstränge mit einem scharfen Messer rechts und links vom Rückgrat vom Knochen lösen und in Medaillons schneiden.

Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree

Zutaten

		REHRÜCKEN
1/2		Rehrücken am Knochen (ca. 800-900 g) Schmorgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln)
1/4	Ltr.	Wildfond
400	ml	Rotwein
1	Schuss	Portwein
	Einige	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1		Tannenzweigle (Schwarzwälder Art)
250	Gramm	Pfifferlinge
1		Knoblauchzehe
1/2	Bund	Petersilie, gehackt Salz, Pfeffer

		WIRSING
1/2	Kopf	Wirsing
50	Gramm	Speck
2	klein.	Zwiebeln, gewürfelt
1/4	Ltr.	Gemüsefond
	Etwas	Weißwein
150	Gramm	Sahne oder Schmand Salz, Pfeffer
	Etwas	Safran

BLUMENKOHL-
KARTOFFELPÜREE

1 mittl. Blumenkohl
250 Gramm Kartoffeln
100 Gramm Butter
100 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer, geriebenen Wacholderbeeren würzen und im Bräter heiß anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und das Schmorgemüse kurz anbraten. Den Rehrücken auf das Schmorgemüse setzen und den Bräter für 12 Minuten bei 220°C in den Ofen schieben.

Anschließend den Rehrücken herausnehmen und in Alufolie einpacken, damit er warm bleibt und sich der Bratensaft im Fleisch verteilen kann. Währenddessen das Schmorgemüse auf dem Herd mit Rotwein, Wildfond und Portwein auffüllen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tannenzweig, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und etwas Knoblauch begeben. Etwa 15 Minuten einkochen lassen und danach die Sauce durch ein Sieb passieren. In einer separaten Pfanne die frischen Pfifferlinge in Butterschmalz braten und die gehackte Petersilie dazugeben. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Wirsing, dem Kartoffelpüree und den Pfifferlingen servieren.

Wirsing: Den Wirsing vierteln, kurz blanchieren, dann vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln mit gehacktem Speck andünsten, den Wirsing dazugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, 15 Minuten köcheln lassen.

Blumenkohl-Kartoffelpüree: Blumenkohlrispchen und gewürfelte Kartoffeln jeweils weich kochen. Beides durch die Kartoffelpresse drücken, mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig mit dem Rührbesen durchmengen.

Rehrücken Österreich

Zutaten

		Beize:
250	ml	Essig
350	ml	Wasser
750	ml	Rotwein
2		Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
2		Nelken
6		Wacholderbeeren
6		Pfefferkörner
		Salz
		Zucker
		Rehrücken:
1 1/2	kg	Rehrücken
		Pfeffer
		Salz
		Koriander
125	Gramm	Speckscheiben
2	mittl.	Zwiebeln
5		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
60	Gramm	Saurer Rahm
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Beize: Essig, Wasser und Rotwein mischen. Zwiebeln schälen, vierteln und in die Beize geben. Mit Lorbeerblättern, Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Zucker und Salz würzen. Das Fleisch für 2-3 Tage zugedeckt einlegen.

Rehrücken: Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Den gebeizten Rehrücken abtupfen und mit Pfeffer und Koriander einreiben. Die eine Hälfte der Speckscheiben auf ein geeignetes Backofenbratblech auslegen. Das Fleisch darauf legen und mit den restlichen Speckscheiben zudecken. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit Pfeffer und Zwiebeln zum Rehrücken geben. Im Backofen während 1 Stunde garen. Sobald der Bratensatz sich braun färbt das Fleisch mit etwas heißem Wasser begießen. Die

Flüssigkeit so nach und nach ersetzen. Dann den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. In Scheiben schneiden und möglichst wieder in der ursprünglichen Position auf die Knochen legen und warmstellen. Den Bratensatz mit Wasser auf 3.75 dl ergänzen. Den sauren Rahm mit dem Mehl verrühren und in die kochende Bratenflüssigkeit geben.

Tipps: Wird nicht der ganze Rehrücken benötigt, so kann jeweils die Hälfte des Fleisches und der ungebundenen Bratenflüssigkeit eingefroren werden.

Rehrücken Westfälisch

Zutaten

1	kg	Rehrücken
1/2		Salz
		Pfeffer
		Koriander gemahlen
125	Gramm	Speckscheiben fett
2	mittl.	Zwiebeln
5		Wacholderbeeren zerdrückt
10		Pfefferkörner heißes Wasser
150	Gramm	Saure Sahne
		Weizenmehl
		kaltes Wasser

Zubereitung

Den Rehrücken unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und enthäuten. Das fleisch mit Salz, Pfeffer, Koriander, Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen.

Den Rehrücken mit einigen Speckscheiben bedecken. Zwiebeln abziehen, vierteln und mit Wacholderbeeren und Pfefferkörnern hinzugeben.

Den Braten in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 bis 220 Grad (Heißluft 180 bis 200 Grad) 35 bis 40 Minuten braten.

Sobald der Bratensatz zu bräunen beginnt, etwas heißes Wasser hinzugießen. Verdampfte Flüssigkeit nach und nach mit dem heißen Wasser ersetzen. Saure Sahne verrühren und 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit den Rehrücken damit begießen.

Das gare Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, wieder auf das Knochengerüst legen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen.

Den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen. Nach Belieben Weizenmehl mit Wasser anrühren. Den Bratensatz damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Kartoffeln servieren.

Rehrückenbraten

Zutaten

1		Rehrücken a 1,5-1,8 kg
		Salz
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pimentkörner
1/2	Teel.	Pfefferkörner
40	Gramm	Butter (I)
60	Gramm	Butter (II) eiskalt
1	Essl.	Johannisbeergelee
		=====SAUCENFOND=====
500	Gramm	Rehknochen oder Ragoutstücke
2	Essl.	Öl
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
2	Essl.	Tomatenmark
6		Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
1		Gewürznelke
1	klein.	Chilischote
3/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Den Saucenfond kann man gut bereits Tage vorher zubereiten. Im Kühlschrank bleibt er eine gute Woche, im Gefrierer sogar monatelang frisch. Die Knochen und Abfälle, die beim Säubern des Rehrückens anfallen, wie Haut, Sehnen etc., in einem flachen, großen Topf im heißen Öl anrösten, dann das gewürfelte Suppengrün und die gehackte Zwiebel zufügen. Die Gewürze und das Tomatenmark unterrühren. Alles kräftig mitrösten, bevor mit dem Wein abgelöscht wird. Ohne Deckel auf mittlerem Feuer einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, mit Wasser bedecken und nun erneut einkochen, diesmal sollte etwa 1/4 l konzentrierte Flüssigkeit übrigbleiben. Durch ein Sieb filtern und kalt stellen. Den sorgfältig parierten, also von Haut und Sehnen

gesäuberten Rehrücken mit einer Mischung aus Salz und im Mörser zerstoßenen Gewürzkörnern einreiben. In eine passende Bratenpfanne setzen, mit der heißen Butter (I) übergießen. In den auf 250-300°C vorgeheizten Backofen (was immer Ihr Backofen hergibt!) schieben. Nach etwa 15 Minuten (falls sie den Rehrücken rosa mögen) bis 25 Minuten (wenn Sie ihn lieber durchgebraten haben), sobald der Braten schön braun ist, den Ofen ausschalten. Den Rehrücken jedoch unbedingt 1/2 Stunde im Ofen lassen. So kann die langsam nachlassende Hitze behutsam einwirken, der Braten wird durch und durch rosa, aber dennoch gar werden. Für die Sauce den Fond aufkochen, das Johannisbeergelee unterrühren, mit dem Mixstab die Sauce aufschlagen, dabei die restliche eiskalte Butter in Stückchen zufügen, bis sie cremig gebunden ist. Abschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Rehrückenfilet

Zutaten

3	Essl.	Öl
1 1/2	kg	Rehrücken ca
1	Bund	Suppengrün
1	Essl.	Tomatenmark
1	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
5		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
4	Stängel	Petersilie
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Gehackte, glatte Petersilie
1	Teel.	Grüne Pfefferkörner
1	Teel.	Butter
1/2	Teel.	Getr. Thymian

Zubereitung

Die Rehrückenfilets vom Knochen lösen. Wildknochen klein hacken, Suppengrün putzen und grob zerschneiden. Öl in einer großen Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7 - 9 erhitzen, Knochen und Suppengrün darin gut anbraten. Tomatenmark, Wasser, Rotwein, Gewürze und Petersilie zugeben und ca. 2 Stunden ohne Deckel auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 kochen lassen. Die Flüssigkeit sollte sich in der Zeit auf knapp 1/4 l reduziert haben, anschließend den Fond durch ein Sieb gießen und auffangen. Rehrückenfilet von Häuten und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz in heißem Öl auf 3 oder Automatik-Kochplatte 8 -12 anbraten, aus dem Bräter nehmen. Petersilie mit zerdrückten Pfefferkörnern, weicher Butter und Thymian verrühren. Das Filet damit einstreichen, wieder in den Bräter legen, im vorgeheizten Backofen fertigbaren. Schaltung: 180 -200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 -180°, Umluftbackofen 10 -12 Minuten In der Zwischenzeit den Wildfond auf 1/8 l einkochen, gut abschmecken. Rehfilet aus dem Backofen nehmen, warm stellen, 2 - 3 Min. ruhen lassen, danach erst in Scheiben schneiden. Den reduzierten Bratenfond in den Bräter gießen, alles zusammen auf der Kochplatte gut durchkochen und abschmecken. Das Fleisch in dickere Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce darangießen. Dazu schmeckt Fenchelgemüse, Rosenkohl oder Rotkohl.

Rehrückenfilet auf Pilzrösti

Zutaten

6		Feigen
50	Gramm	Leberwurst
2		Kartoffeln
1	Schale	Pilzmischung
1	Bund	Suppengrün
150	Gramm	Rehrückenfilet
1	Pack.	Rotkohl gefroren
3		Zwiebeln

Zubereitung

Für den Suppengrünrohkostsalat die Blumenkohlrose in der Tellermitte anrichten, die geschälten Möhren, den Sellerie und das Lauch einzeln raspeln, rosettenförmig um die Blumenkohlrose garnieren, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico marinieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Das Rehrückenfilet in Olivenöl anbraten. Den Rotkohl mit einer Butterflocke und Rotwein einkochen. Die geschälten Kartoffeln reiben, mit Eigelb und etwas Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern, zu einem Rösti formen und in Olivenöl ausbacken. Die übrigen Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, geputzte und geschnittene Pilze dazugeben, mit Sahne ablöschen, einkochen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

Rehrückenfilet auf Spitzkohl mit Selleriepürée

Zutaten

ZUTATEN FÜR DAS
REHRÜCKENFILET
600 Gramm Rehrückenfilet

ZUTATEN FÜR DIE
SOSSE
1 kg Rehknochen
1 Karotte
Etwas Sellerie
1 Zwiebel
Tomatenmark
Wacholderbeeren
Blaubeeren
Thymian
Piment
1 Ltr. Rotwein
1/2
Etwas Geflügelfond

ZUTATEN FÜR DAS
SELLERIEPÜRÉE
1 Sellerieknolle
Milch
Sahne
Etwas Butter

ZUTATEN FÜR DIE
CASSISFEIGEN
Etwas Crème de Cassis
Rotwein
Mondamin
2 Feigen

ZUTATEN FÜR DEN

ROMANESKO

1 Romanesko

ZUTATEN FÜR DEN SPITZKOHL

1 Spitzkohl
Speck
Zwiebeln
Milch
Sahne
Mondamin

Zubereitung

Rehrückenfilet:

Den Rehrücken kurz von beiden Seiten in frischer Butter mit den Wacholder- und Blaubeeren anbraten. Für circa vier Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch herausnehmen und sechs bis acht Minuten ruhen lassen.

Soße:

Die klein gehackten Rehknochen in Butterschmalz gleichmäßig anrösten. Das Röstgemüse hinzugeben und langsam mitrösten. zwei Esslöffel Tomatenmark begeben und bei kleiner Hitze so lange anschwitzen, bis eine gleichmäßige dunkle Farbe entsteht. Den Soßenansatz mit 1,5 Liter Rotwein ablöschen und vollkommen reduzieren lassen. Danach mit etwas Geflügelfond auffüllen, aber nur so viel, dass die Knochen gerade bedeckt sind. Die Gewürze hinzugeben und die Soße gut 1,5 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Wichtig: Zwischendurch immer wieder das Fett und die Trübstoffe mit Hilfe einer Soßenkelle abschöpfen. Nicht mit Salz oder Pfeffer nachwürzen!

Selleriepürée:

Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Anschließend mit Milch und Sahne auffüllen und salzen. Bei mittlerer Hitze so lange kochen bis der Sellerie komplett verkocht ist, dabei ab und zu umrühren. In einem separaten Topf die Butter erhitzen bis sie braun ist und dann durch ein Tuch gießen. Den Sellerie auf einem Durchschlag abschütten und in einem Mixer mit brauner Butter pürieren, mit Salz und Muskat abschmecken. Das Pürée durch ein feines Sieb streichen, um eventuell holzige Stücke auszusieben.

Cassisfeigen:

Crème de Cassis mit Rotwein aufkochen und mit etwas angerührtem Mondamin binden, so dass ein sämiger, nicht zu dicker Fond entsteht. Nun die Feigen hinzufügen und alles einmal kurz aufkochen lassen. Die Feigen dürfen nur kurz kochen, da sie sonst platzen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Romanesko:

Den Romanesko säubern, in kleine Röschen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen - aber nur so lange, dass er Biss behält. Vor dem Anrichten in frischer Butter schwenken.

Spitzkohl:

Den Spitzkohl säubern, in Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren. Speck und Zwiebeln in einem Topf anbraten, dann den Spitzkohl dazugeben. Etwas Sahne und Milch dazugeben und circa drei Minuten kochen lassen. Dann mit etwas Mondamin binden.

Rehrückenfilet im Sud Weihnachtlicher Gewürze Geschmort

Zutaten

=====SUD=====

1/2 Ltr. Wasser
1 Essl. Five Spice (aus dem
Asienladen)
6 Stücke Sternanis
50 Gramm Zucker
3 Gramm Sechuan Pfeffer (aus dem
Asienladen)
100 Gramm Soja Sauce
100 Gramm Soja Sauce, süße
200 Gramm Reisessig

=====REHRÜCKEN=====

600 Gramm Rehfilet
Salz
Pfeffer
4 groß. Aniskarotten (geschält in
feine Streifen
-- geschnitten)
1 Essl. Butter
1 Schalotte (fein gewürfelt)
3 Stücke Sternanis
1 Teel. Pernod
1 Bund Kerbel(feingehackt)
Salz
Zucker
100 ml Brühe

Zubereitung

Alle Zutaten für den Sud einmal aufkochen. Das gewürzte Rehfilet in den 80 - 90 Grad heißen Sud legen und 12 bis 15 Minuten pochieren. In der Zwischenzeit die Schalotten in Butter ausschwitzen, die Karotten und den Sternanis zugeben, gut umrühren, würzen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Karotten gar sind mit Pernod verfeinern und den Kerbel unterrühren. Zum Anrichten die Aniskarotten auf dem Teller verteilen, das Fleisch portionieren und auf die Karotten legen und mit ein wenig von dem weihnachtlichen Sud umgießen.

Rehrückenfilet im Sud Weihnachtlicher Gewürze mit Karamellisierten Süßkartoffeln

Zutaten

		SÜSSKARTOFFELN
4		Orange Süßkartoffeln
		Wasser
		Salz
1	Teel.	Kümmel
		Honig
		Butter

		REHRÜCKENFILET
600	Gramm	Rehrückenfilet, pariert
1/2	Essl.	Five Spice
6		Sk Sternanis
3	klein.	Zimstangen
50	Gramm	Zucker
200	Gramm	Süße Sojasosse
200	Gramm	Reisessig
100	Gramm	Sojasosse

Zubereitung

Wasser salzen und den Kümmel zufügen. Die Süßkartoffeln mit der Schale 20 Minuten kochen lassen.

Die Sojasossen, den Reisessig und einen halben Liter Wasser zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auf ca. 70 bis 80 Grad abkühlen lassen. Das Rehrückenfilet darin 10 bis 12 Minuten pochieren (nicht kochen, nur gar ziehen lassen!).

Die Süßkartoffeln pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer nicht zu heißen Pfanne zerlassen, Honig hinzufügen. Die Scheiben von beiden Seiten goldbraun braten (karamellisieren).

Den Rehrücken in Scheiben geschnitten auf den Süßkartoffelscheiben anrichten, mit dem Sud übergießen.

Dazu: Einen grünen Salat (Chicoree eignet sich gut).

Rehrückenfilet in der Macadamianusskruste

Zutaten

600 Gramm Rehrückenfilet, ca., ohne
Haut
Salz, Pfeffer
3 Essl. Butterschmalz
3 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
1 Schalotte, halbiert
1/2 Knoblauchknolle

MACADAMIANUSSKRUSTE

125 Gramm Butter
1 Eigelb
Wacholderbeeren aus der
Gewürzmühle
1/2 Essl. Thymianblätter abgezupft
100 Gramm Macadamianusskerne,
gemahlen
40 Gramm Frische Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer a.d. Mühle

SAUCE

2 klein. Rote Zwiebeln
150 ml Johannesbeersaft, schwarz
50 ml Balsamico
150 ml Rotwein
150 ml Brauner Fond
Salz, Pfeffer
Wacholder aus der
Gewürzmühle
30 Gramm Kalte Butterwürfel

SELLERIEPÜREE

200 Gramm Knollensellerie
Salz

180 ml Sahne
 150 Gramm Kartoffeln, gekocht und
 Geschält
 Muskatnuss
 Salz
 3 Essl. Sahne, geschlagen
 Etwas Petersilie, gehackt

ROSENKOHLBLÄTTER

600 Gramm Rosenkohl
 30 Gramm Butter
 1 Schalotte, fein gewürfelt
 1 Essl. Zucker
 Salz
 Muskat
 2 Essl. Tomatenwürfel

Zubereitung

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten in heißem Butterschmalz mit den Kräutern, Schalotte und Knoblauch gut anbraten. Das Fleisch auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech setzen und für ca. 20 Minuten in dem auf 120 °C vorgeheizten Backofen zartrosa braten. Die Pfanne mit den Kräutern reservieren.

Macadamianusskruste: Die Butter schaumig schlagen. Eigelb, gemahlene Wacholderbeeren und die gezupften Thymianblättchen begeben und alles gut durchschlagen. Die gemahlene Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und mit den frischen Weißbrotbröseln zu der Butter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und platt, aber nicht zu dünn ausrollen. In den Kühlschrank legen, bis die Kruste fest wird. Dann die Kruste in Stücke, so groß wie das Rehrückenfilet, schneiden, den Gefrierbeutel abziehen, die Kruste auf die Filets legen und leicht andrücken. Dies nun unter dem Backofengrill goldbraun überbacken.

Sauce: Die roten Zwiebeln in Streifen schneiden, in die reservierte Pfanne, in der die Rehrückenfilets angebraten wurden, geben und goldbraun braten. Mit Johannisbeersaft, Balsamico, Rotwein und dem Fond ablöschen, gut einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Kräuter aus der Sauce nehmen, die Butter begeben und glattrühren.

Selleriepüree: Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit ganz wenig Wasser geben. Mit Salz und Sahne weich kochen, so dass ein dicker Brei entsteht. Mit einem Mixer zu einem glatten Püree mixen. Die noch heißen Kartoffeln mit Hilfe einer Kartoffelpresse zum Sellerie geben und alles glattrühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und geschlagene Sahne und gehackte Petersilie zum Schluss unterheben.

Rosenkohlblätter: Den Rosenkohl von den äußeren, unschönen Blättern befreien. Den Strunk abschneiden und die Röschen in die einzelnen Blätter teilen. Diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne auflösen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker begeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Rosenkohlblätter darin anschwanken und die Tomatenwürfel dazugeben.

Das Selleriepüree mit den Rosenkohlblättern auf Teller verteilen, das Rehrückenfilet darauf anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Rehrückenfilet in der Macadamianusskruste mit Selleriepüree und Rosenkohlblättern

Zutaten

600	Gramm	Rehrückenfilet, ca., ohne Haut Salz, Pfeffer
3	Essl.	Butterschmalz
3		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
1		Schalotte, halbiert
1/2		Knoblauchknolle

MACADAMIANUSSKRUSTE

125	Gramm	Butter
1		Eigelb Wacholderbeeren aus der Gewürzmühle
1/2	Essl.	Thymianblätter abgezupft
100	Gramm	Macadamianusskerne, gemahlen
40	Gramm	Frische Weißbrotbrösel Salz, Pfeffer a.d. Mühle

SAUCE

2	klein.	Rote Zwiebeln
150	ml	Johannesbeersaft, schwarz
50	ml	Balsamico
150	ml	Rotwein
150	ml	Brauner Fond Salz, Pfeffer Wacholder aus der Gewürzmühle
30	Gramm	Kalte Butterwürfel

SELLERIEPÜREE

200 Gramm Knollensellerie
 Salz
 180 ml Sahne
 150 Gramm Kartoffeln, gekocht und
 Geschält
 Muskatnuss
 Salz
 3 Essl. Sahne, geschlagen
 Etwas Petersilie, gehackt

ROSENKOHLBLÄTTER

600 Gramm Rosenkohl
 30 Gramm Butter
 1 Schalotte, fein gewürfelt
 1 Essl. Zucker
 Salz
 Muskat
 2 Essl. Tomatenwürfel

Zubereitung

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten in heißem Butterschmalz mit den Kräutern, Schalotte und Knoblauch gut anbraten. Das Fleisch auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech setzen und für ca. 20 Minuten in dem auf 120 °C vorgeheizten Backofen zartrosa braten. Die Pfanne mit den Kräutern reservieren.

Macadamianusskruste: Die Butter schaumig schlagen. Eigelb, gemahlene Wacholderbeeren und die gezupften Thymianblättchen begeben und alles gut durchschlagen. Die gemahlene Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und mit den frischen Weißbrotbröseln zu der Butter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und platt, aber nicht zu dünn ausrollen. In den Kühlschrank legen, bis die Kruste fest wird. Dann die Kruste in Stücke, so groß wie das Rehrückenfilet, schneiden, den Gefrierbeutel abziehen, die Kruste auf die Filets legen und leicht andrücken. Dies nun unter dem Backofengrill goldbraun überbacken.

Sauce: Die roten Zwiebeln in Streifen schneiden, in die reservierte Pfanne, in der die Rehrückenfilets angebraten wurden, geben und goldbraun braten. Mit Johannisbeersaft, Balsamico, Rotwein und dem Fond ablöschen, gut einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Kräuter aus der Sauce nehmen, die Butter begeben und glattrühren.

Selleriepüree: Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit ganz wenig Wasser geben. Mit Salz und Sahne weich kochen, so dass ein dicker Brei entsteht. Mit einem Mixer zu einem glatten Püree mixen. Die noch heißen Kartoffeln mit Hilfe einer Kartoffelpresse zum Sellerie geben und alles glattrühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und geschlagene Sahne und gehackte

Petersilie zum Schluss unterheben.

Rosenkohlblätter: Den Rosenkohl von den äußeren, unschönen Blättern befreien. Den Strunk abschneiden und die Röschen in die einzelnen Blätter teilen. Diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne auflösen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker begeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Rosenkohlblätter darin anschwanken und die Tomatenwürfel dazugeben.

Das Selleriepüree mit den Rosenkohlblättern auf Teller verteilen, das Rehrückenfilet darauf anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Rehrückenfilet mit Austernpilz- Zwiebelsoße

Zutaten

1	Schale	Austernpilze
1		Baby Ananas
1	Becher	Crème- fraîche
1		Gurke klein
3		Flaschentomaten
1	klein.	Tüte Ketchup
150	Gramm	Rehrückenfilet
1	Tafel	Schokolade zartbitter
1		Romanesco
2		Zwiebeln

Zubereitung

Das Rehrückenfilet in Honig, Zitronenabrieb, Wacholder und Lorbeer marinieren, würzen, in Olivenöl anbraten, die gewürfelten Austernpilze und Zwiebeln dazugeben, mit Rotwein ablöschen, ziehen lassen und mit gehackten Kräutern veredeln. Die Romanescoröschen in Brühe blanchieren und abgießen. Für die Spätzle einen Teig aus 100g Mehl, einem Ei, einer Prise Muskat, Olivenöl und einem Schuss Wasser zubereiten, mit einem Holzbrett in siedendes Wasser schaben, aufkochen und abschöpfen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

Rehrückenfilet mit Brokkoli

Zutaten

500 Gramm Rehrückenfilet
Salz
Pfeffer
2 Essl. Öl
1 Zwiebel
1 Möhre
1/4 Sellerieknolle
1 Teel. Grüne Pfefferkörner
125 ml Brühe
125 ml Rotwein
Lorbeerblatt
Wacholderbeeren
1 klein. Dose Pfifferlinge
1 Teel. Mehl
2 Essl. Sahne
1 Essl. Doppelrahm-Frischkäse
=====GEMÜSE=====
1 kg Brokkoli
2 Eier
125 ml Weißwein
1/2 Teel. Speisestärke
1/2 Pack. Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
100 Gramm Mandelblättchen

Zubereitung

Fleisch würzen, in einem Bräter von allen Seiten in Öl anbraten. Feingehackte Zwiebel, Möhre und Sellerie zugeben, mit Brühe und Wein ablöschen. Pfefferkörner, Lorbeer und Wacholder zugeben, zugedeckt schmoren. Pilze zugeben, Mehl mit der Sahne unterrühren, Frischkäse zugeben und würze Brokkoli in Salzwasser garen, abtropfen lassen. Eier mit Wein, Stärke, Sahne und Gewürzen auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Mandelblättchen trocken rösten. Den Brokkoli sofort mit der Eiersoße und den Mandelblättchen bestreut servieren. Dazu: Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree

Rehrückenfilet mit Feigen

Zutaten

- 500 Gramm Rehrückenfilet
 - Salz
 - Pfeffer
- 2 Essl. Öl
- 500 Gramm Feigen, frisch
- 30 Gramm Butter
- 2 Teel. Zucker
- 2 Essl. Cognac
 - Pimentpulver
 - Cayennepfeffer
- 1 Teel. Limettenschale, abgerieben
- 2 Teel. Limettensaft

Zubereitung

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, das Filet unter öfterem Wenden etwa 15-17 Minuten braten, danach aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und so lange ruhen lassen, bis die Feigen fertig sind.

Die Feigen waschen und vierteln. aus der Bratpfanne das Fett so weit wie möglich abschütten. Nun die Butter in die Pfanne geben und darin schmelzen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben, alles heiß werden lassen, dann die Feigenviertel in diesem Sud unter Wenden erhitzen.

Rehfilet aufschneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Feigen dazu servieren.

Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen

Zutaten

1		Apfel
1	Schale	Champignons weiß
1	Pack.	Erdnußkerne ungesalzen
1		Kiwi
1	Schale	Kirschen
200	ml	Mint Sauce
5		Möhren
1	Becher	Mascarpone
1		Rehrückenfilet
1		Rotkohl
1		Zwiebel rot

Zubereitung

Das Rehrückenfilet würzen, in Olivenöl anschwitzen, den fein geschnittenen Rotkohl, die geraspelten Möhren, die Zwiebelwürfel und die Apfelspalten dazugeben, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und ziehen lassen. Die geputzten Champignons halbieren, in Olivenöl anschwitzen, die Erdnüsse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die entsteinten Kirschen in Zucker karamelisieren, mit Sojasauce ablöschen, mit Honig verfeinern, würzen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Rehrückenfilet mit Wirsing-Linsen-Gemüse

Zutaten

500 Gramm Rehrücken ausgelöst (*)
Knochen und Abschnitte
Lassen Sie sich separat
Einpacken
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer

2 Essl. Traubenkernöl

1 Essl. Butter

100 ml Wildjus

20 Gramm Frische Butter

===GEMÜSEBEILAGE===

40 Gramm Rote Linsen

40 Gramm Grüne Linsen (**)

160 Gramm Wirsingkohl (***)

20 Gramm Schalotten gewürfelt

30 Gramm Speck ohne Schwarte fein
Gewürfelt

3 Schuss Weißwein

70 ml Gemüsefond Menge
anpassen

70 ml Rahm Menge anpassen
Fleur de Sel

Schwarzer Pfeffer

20 Gramm Knoblauchöl (****)

20 Gramm Butter

ablöschen, reduzieren. Wirsingkohl und Linsen zugeben, abschmecken.

Wildjus aufkochen. Im letzten Moment abschmecken und mit wenig Butter appetitlich binden.

Rehfleisch für 2 Minuten in 230 Grad heißem Ofen erwärmen. In Tranchen schneiden, mit Gemüse und Jus anrichten.

(*) Reh: Rehfleisch gehört zum so genannt 'schwarzen Fleisch'. Es zeichnet sich durch seine Fettarmut genauso aus wie durch seinen kraftvollen Geschmack. Die besten und gesuchtesten Stücke sind der Rücken- und der Hinterschenkel, dessen Teile für

Zubereitung

Backofen auf 65 Grad vorwärmen.

Die grünen Linsen einweichen und dann in Salzwasser garen. Die roten Linsen in Salzwasser 1- bis 2-mal aufkochen, etwas ziehen lassen. Beides abgießen und reservieren.

Wirz rüsten, in Streifen schneiden, in Salzwasser kochen. Abschütten, in kaltem Wasser abkühlen, gut abtropfen.

Fleisch vor dem Anbraten während 2 Stunden in Raumtemperatur liegen lassen. Würzen. In sehr heißem Öl rundum 8 bis 12 Minuten lang anbraten. 3 Minuten vor Schluss die Temperatur halbieren, Butter zugeben. Das Fleisch ständig mit der Butter übergießen. Herausnehmen. In 65 Grad warmem Backofen 20 Minuten lang abstehen lassen.

Die Schalotten im Butter-Knoblauchöl-Gemisch anziehen, mit Weißwein, Gemüsefond oder Wasser und Rahm

Schnitzel verwendet werden. Die meisten anderen Stücke finden für Pfeffer, Pasteten und Würste Verwendung.

Das meiste Wild, das bei uns im Handel ist, stammt aus Österreich und osteuropäischen Staaten. Selbst wenn es beim Delikatessenhändler 'frisch' in der Auslage liegt, so ist es doch meist als Tiefkühlprodukt importiert worden.

Aufgepasst: Fast alle Billigangebote sind tiefgekühlte Importe aus Fernost. Sie sind mit Sicherheit minderwertig.

Das Garen von Rehfleisch: Rücken- und Schnitzelstücke werden rosa, 'auf den Punkt' saftig gegart und aufgetragen. Alle anderen Stücke müssen lange mariniert und durchgegart werden, um die gleiche saftige Weichheit und Zartheit zu erlangen. Für zarte Fleischstücke gilt: Erst kurzes, heftiges Anbraten, dann langes und sanftes Durchziehen in 70 Grad warmem Ofen. Ragoutstücke werden mariniert, danach richtig gut angebraten und schließlich lange und ganz sanft gegart.

(**) Linsen: Sie gehören zu den ältesten Hülsenfrüchten. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen und Farben. Nach diesen Kriterien werden sie auch unterschieden. Die Linsen wachsen grün, gelb, braun oder rot in den Ursprungsländern heran und gelten dort meist als wichtigste Stärkelieferanten. Einmal eingeweichte Linsen können in Salzwasser weich gekocht werden. Linsen, die nicht eingeweicht sind, werden in ungesalzenem Wasser gegart, bis sie weich sind, und erst danach gesalzen. Grund: In gesalzenem Wasser bleiben Linsen auch nach langem Kochen hart.

(***) Wirz: Im Lexikon als 'Wirsingkohl' aufgeführt. Mit seinen krausen und grünen Blättern ist er ein besonders zarter und wohlschmeckender Kohl. Er muss jedoch, so wie alle anderen Kohllarten, vor dem eigentlichen Garen in Wasser blanchiert werden. Nur so werden aus den Blättern jene Bestandteile ausgelöst und ausgeschwemmt, die beim Konsumenten Magenbeschwerden auslösen würden.

(****) Knoblauchöl: Es wird den Gästen der 'Casa Fausta Capaul' bei ganz bestimmten Gerichten auf den Tisch gestellt. Knoblauchöl würzt, die Fleischgerichte. Es gibt der Tomatenconsomme den richtigen Pfiff und nimmt in dieser 'unschuldigen' Form dem gefürchteten Knoblauch etwas von der duftenden Wirkung. Knoblauchöl macht Kuriger aus geschälten halbierten Knoblauchzehen, die er in bestem Olivenöl ziehen lässt. Wenn das Öl die nötige Kraft erreicht hat, passiert er die Knoblauchzehen und setzt einen, zwei Tropfen dort ein, 'wo roh gehackter Knoblauch zu viel wäre'.

Rehrückenfilets an Lebkuchensauce

Zutaten

1		Rehrücken a ca. 1.2 kg
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter

		FOND
		Rehkarkasse
		Suppengemüse
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
50	Gramm	Speckwürfel
4		Petersilienstengel
100	ml	Madeira
3		Wacholderbeeren
2	groß.	Champignons
1		Rosmarinzweig
1		Tannenzweig

		SAUCE
25	Gramm	Lebkuchenleckerli
		Oder kleine Lebkuchen
2	Essl.	Cognac
40	Gramm	Butter kalt
2	Essl.	Rahm

REF
Brückenbauer

Zubereitung

Messer zwischen Knochen und Fleisch fahren, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Die Rückenfilets dem Rückenknochen entlang lösen. Mit einem Löffel seitlich vom Knochen (Karkasse) ablösen.

Für den Fond die Karkasse und das Suppengemüse grob zerkleinern. Die Zwiebel bestecken. In einer Pfanne die Speckwürfel ausbraten. Karkasse, Suppengemüse, besteckte Zwiebel und Petersilienstengel beifügen und mitbraten. Mit Madeira ablöschen und einkochen. Wacholderbeeren mit einem Messer quetschen, Champignons hacken. Zusammen mit dem Rosmarin- und dem Tannenzweig beifügen. So viel kaltes Wasser dazugießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze zwei Stunden köcheln lassen. Absieben und beiseite stellen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Rückenfilets würzen. In der Bratbutter unter Wenden rasch braten. Herausnehmen und auf einem Kuchenblech in den unteren Teil des Ofens schieben. Die kleinen Filets

würzen und im verbliebenen Bratsatz ebenfalls rasch braten. Neben die großen Filets aufs Blech legen und zwanzig Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Bratsatz mit Küchenpapier etwas abtupfen. Den Fond in die Bratpfanne gießen und auf vier Deziliter Flüssigkeit einkochen (Zubereitung für 4 Personen). Den Lebkuchen in Würfel schneiden. Zum Fond geben und nochmals zur Hälfte einkochen. Die Sauce im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. In die Pfanne zurückleeren und mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach unter die Sauce schwingen.

Mit Rahm abrunden. Die Sauce auf keinen Fall mehr kochen lassen!

Zum Servieren die großen und kleinen Filets schräg in nicht zu feine Tranchen schneiden. Mit der Sauce nappieren.

Dazu passen Spätzli und kurz gewärmte Kirschen (pasteurisiert, aus dem Beutel).

Tipps&Varianten

Falls Sie den Fond nicht selber zubereiten wollen, können Sie für die Sauce auch fertig gekauften, frischen oder tiefgekühlten Fond oder eine kräftige Fleischbouillon verwenden. Braten Sie in diesem Fall den Rehrücken am Knochen. Er wird würziger und saftiger: die kleinen Filets auslösen und beiseite stellen. Die großen Rückenfilets dem Rückenknochen entlang nur zentimetertief einschneiden (damit sie gleichmäßig braten). Wenn nötig häuten, würzen, auf ein Blech setzen und mit heißer Bratbutter übergießen. In den unteren Teil des 225 Grad heißen Ofens schieben. In zwölf bis fünfzehn Minuten saignant oder in fünfzehn bis zwanzig Minuten a point braten. Die kleinen Filets aufs Blech legen. Die Backofentüre öffnen und den Ofen auf 80 Grad abkühlen lassen. Den Rücken und die kleinen Filets bei dieser Temperatur zwanzig Minuten ziehen lassen.

Anstelle der Lebkuchen können Sie die Sauce auch mit ein bis zwei Teelöffeln Lebkuchengewürz abschmecken.

Der Rehrücken gehört zu den kostbarsten Wildgerichten es lohnt sich, das zarte Fleisch mit viel Sorgfalt zu braten. Dabei ist die sanfte 80-Grad-Bratmethode sehr zu empfehlen. Beim heißen Anbraten in Butter zieht sich der Saft durch den Hitzeschock ins Innere zurück. Lässt man die Filets anschließend bei 80 Grad im Backofen ruhen, verteilt sich der Saft wieder gleichmäßig im ganzen Fleischstück. Das Fleisch gart sanft weiter und wird perfekt rose gebraten. Zu beachten: Je länger das Fleisch angebraten wird, desto stärker wird es durchgebraten. Es lohnt sich, den Wildfond selbst zuzubereiten. Schon sein würziger Duft bringt Sie in Kochstimmung und das köstliche Aroma der Sauce belohnt Sie für die Mehrarbeit.

(Als Fond wird in der Küchensprache eine konzentrierte Grundbrühe bezeichnet, die aus Knochen, Gewürzen und Gemüse zubereitet und als Basis für braune und weiße Saucen verwendet wird. Für braune Fonds werden die Knochen zuerst mit den übrigen Zutaten in Fettstoff angeröstet, dann mit der Flüssigkeit abgelöscht und schön sachte während zwei bis drei Stunden geköchelt. Beim hellen Fond entfällt das Anbraten. Die Zutaten werden nur mit kaltem Wasser angesetzt und auf dem Siedepunkt ziehen gelassen.)

Rehrückenfilets im Steinpilzmantel mit Haselnussspätzle

Zutaten

1	Rehrücken
2	Hühnerbrüstchen
150 Gramm	Bratwurstbrät
1	Brötchen eingeweicht
25 Gramm	Steinpilze getrocknete
1	Ei
	Petersilie gehackt
1	Schweinenetz
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Wurzelgemüse
Etwas	Rotwein
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz
	==HASELNUSSSPÄTZLE==
100 Gramm	Haselnüsse gemahlen
	In der Pfanne anrösten
	Erkalten lassen
400 Gramm	Mehl
4	Eier
1 Teel.	Salz
125 ml	Wasser, reichlich

Zubereitung

Rehrücken vom Knochen lösen und jede Seite in zwei bis drei Stücke teilen. Rückengrat in Stücke teilen, mit Zwiebel, Knoblauch, Wurzelgemüse anbraten und mit etwas Rotwein einen Bratenfond bereiten. Schweinenetz gut wässern und dann ausdrücken. Steinpilze in Wasser circa 1/2 Stunde einweichen. Rückenstücke salzen und pfeffern und kurz in heißem Butterschmalz anbraten. Hühnerbrüste in der Moulinette oder im Fleischwolf ganz fein zerkleinern mit dem Brät, den eingeweichten und fein zerdrückten Brötchen, dem Ei, der Petersilie und den gehackten Steinpilzen mischen. Schweinenetz ausbreiten und in passende Stücke schneiden. Darauf etwas von der Farce geben, ein Rehrückenstück aufsetzen und wiederum die Farce rundum streichen. Mit dem Netz umschließen. Fleischpaketchen im heißen

Butterschmalz von allen Seiten leicht braun anbraten. Etwas Bratenfond dazugießen. In der Bratröhre circa 30 Minuten bei 200 o C schmoren lassen. Das Fleisch sollte in der Mitte noch schön rosa sein.

Zum Anrichten die Rückenstücke in leicht schräge Stücke schneiden, auf vorgewärmte Teller geben, mit dem Bratensaft, der mit einem Schuss Cassis oder Preiselbeeren verfeinert wird, überziehen.

Haselnussspätzle: Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Mit dem Rührlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Haselnüsse dazugeben. 15 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann. Teig mit einer Spätzlehobel in kochendes Salzwasser geben. Die Spätzle acht Minuten darin ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Gemüsebeilage: Rosenkohl

Rehrückenfilets mit Wacholdersauce

Zutaten

1,2	kg	Rehrücken (für vier Filets À 150 Gramm
600	Gramm	Knochen Walnuss- Groß hacken lassen)
50	Gramm	Butterschmalz
300	ml	Rotwein
1/4		Gewürfelte Porreestange
250	Gramm	Grobe Zwiebelwürfel
150	Gramm	Grobe Möhrenwürfel
150	Gramm	Staudenselleriestücke
15		Wacholderbeeren
5		Weißer Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
5		Thymianzweige
4		Rosmarinzweige
1	Teel.	Tomatenmark
3/4	Ltr.	Fleischbrühe Salz, Pfeffer
50	ml	Holunderbeersaft
1	Teel.	Honig
50	Gramm	Kalte Butter
1	Essl.	Preiselbeerkonfitüre (mit Ganzen Preiselbeeren)

Zubereitung

1. Die Rehrückenfilets nachparieren: eventuell noch vorhandene Sehnen und Häute abschneiden.

2. 30 g Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Knochen darin anrösten, mit 50 ml Rotwein ablöschen, um die Röststoffe zu lösen, dann weiterrösten, wieder mit 50 ml Rotwein ablöschen und weiterrösten. 50 ml Rotwein zugießen. Porree, Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie zugeben und mitrösten. 10 Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, 2 Thymian- und 2 Rosmarinzweige zugeben und auch braten. Zum Schluss des Anbratens das Tomatenmark kurz mitrösten.

3. Den Wildfondansatz mit dem restlichen Rotwein und der Fleischbrühe aufgießen und salzen. Den Wildfond 70 Minuten langsam kochen lassen, durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen und das Fett abschöpfen. Den Wildfond kräftig auf 350 ml einkochen lassen.

4. Das restliche Butterschmalz erhitzen, die Rehrückenfilets darin rundherum anbraten. Dabei restlichen Thymian, Rosmarin und Wacholder mitbraten. Die Filets nach dem Umdrehen mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Filets mit den Kräutern auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 12 -15 Minuten bei 170 Grad garen (Gas 1 - 2, Umluft 12 - 15 Minuten bei 150 Grad). Das Fleisch vorm anschneiden noch etwas ruhen lassen.

6. Den Holundersaft in den Wildfond gießen und kurz durchkochen. Den Honig unterrühren und die Sauce wieder etwas einkochen lassen. Zum Binden die kalte Butter in kleinen Stückchen in die Wacholdersauce einschwenken. Die Sauce mit Preiselbeerkonfitüre aromatisieren.

Die Rehfilets schräg aufschneiden, mit der Wacholdersauce und Rosenkohlpüree anrichten und servieren.

Rehrückenmedaillons im Wacholderbackteig mit Holunderchutney

Zutaten

- 1 Rehrückenfilet
- Pfeffer
- =====FÜLLUNG=====
- 1 Apfel
- 1/2 Zitrone den Saft
- 2 Essl. Walnusskerne gehackt
- Wacholder aus der
- Gewürzmühle
- 2 Essl. Walnussöl
- 1 Essl. Stärkemehl
- Pfeffer
- 1 Essl. Thymianblättchen
- =WACHOLDERBACKTEIG=
- 4 Eigelb
- 400 ml Eiskaltes Wasser
- 125 Gramm Mehl
- 125 Gramm Stärkemehl
- 80 ml Gin
- Wacholder gemahlen
- Salz
- 250 Gramm Rapsöl zum Ausbacken
- ==HOLUNDERCHUTNEY==
- 250 Gramm Holunderbeeren
- 10 Gramm Salz
- 60 Gramm Zucker
- 2 Essl. Honig
- 1 Essl. Schalotten fein gewürfelt
- 1 Essl. Knoblauch fein gehackt
- 1 Essl. Ingwer fein gehackt
- 1 Limette die Schale
- 8 Essl. Balsamicoessig weiß
- Chili gemahlen

- 1 Essl. Stärkemehl
- 1 Essl. Koriandergrün gehackt
Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

Das Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien. In ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, etwas platt klopfen und eine Tasche einschneiden. Mit Pfeffer würzen.

Den Apfel grob reiben und mit dem Zitronensaft und den Walnuskernen vermengen. Die Rehmedaillons mit der Masse füllen. Mit Wacholder würzen und mit Walnussöl, Stärkemehl, Pfeffer und Thymian marinieren.

Die Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen. Die gefüllten Medaillons durch den Backteig ziehen und in heißem Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Die Holunderbeeren waschen und mit Salz und Zucker vermengen. Abgedeckt am besten über Nacht stehen lassen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen. Die Schalotten-, Knoblauch- und Ingwerwürfel begeben und etwas braten lassen. Die Limettenschale in feine Streifen schneiden und begeben. Kurz mit anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Das Ganze kurz einkochen lassen. Nun die Holunderbeeren begeben und leicht köcheln lassen. Mit Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Das Stärkemehl in kaltem Wasser anrühren und das Holunderchutney damit binden. Von der Flamme nehmen und den feingehackten Koriander untermengen. Die Rehmedaillons auf dem Chutney anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.

Rehrückenmedaillons mit Pfefferkirschen und Honigsauce

Zutaten

1		Rehrücken ca. 2-3 kg
30		Kirschen entsteint
1	Essl.	Honig
333	ml	Rotwein
1		Karotte
1	klein.	Knolle Sellerie
1	Stange	Lauch
1		Zwiebel
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner
		Lorbeerblatt
		Rosmarin
		Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Rehrücken auslösen und von Sehnen befreien, in Medaillons schneiden.

Den Rehrückenknochen in walnussgroße Stücke hacken, in heißem Fett anbraten und Farbe nehmen lassen. Die in Würfel geschnittenen Gemüse zugeben und mitrösten. Die Gewürze zugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser nicht ganz knapp bedeckt, ca. 5-7 Stunden köcheln (ziehen) lassen.

Den Fond durch ein Tuch passieren und nochmals reduzieren. Nun die Sauce mit etwas Honig und Salz nachschmecken.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne braten. Gegen Ende der Garzeit die frische Butter zugeben und die Medaillons mit der geschäumten Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Kirschen mit Pfeffer in die warme Soße geben, kurz köcheln lassen und mit den Medaillons anrichten.

Rehrückenragout mit Steinpilzen

Zutaten

20 Gramm	Getrocknete Steinpilze
400 ml	Wildfond
150 Gramm	Schalotten
4	Wacholderbeeren
2	Nelken
2 Prisen	Pimentpulver
800 Gramm	Rehrückenfilet küchenfertig Salz und Pfeffer
1 Teel.	Paprikapulver edelsüß
2 Teel.	Mehl
4 Essl.	Öl
30 Gramm	Butter
250 ml	Schlagsahne
1 Teel.	Speisestärke
2 Stiele	Majoran

Zubereitung

1. Steinpilze im Wildfond Einweichen. Schalotten pellen und fein Würfeln. Wacholder und Nelken im Mörser fein Zerstoßen, mit dem Pimentpulver mischen
2. Das Rehrückenfilet in 3 cm Große Stücke schneiden und in eine Arbeitsschale legen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Mehl bestäuben.
3. Steinpilze gut ausdrücken, den Fond dabei auffangen. Steinpilze in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch und die Schalotten in zwei Portionen in je 2 El Öl anbraten. Aus der Pfanne in ein Sieb zum abtropfen geben und den austretenden Fleischsaft auffangen
4. Butter in der Pfanne zerlassen. Pilze dazugeben und darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Steinpilzfond und der Sahne aufgießen Die Sauce offen bei starker Hitze in 10 Minuten einkochen lassen Mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren und Nelken abschmecken.
5. Fleischstücke mit dem Fleischsaft in die Sauce geben und aufkochen lassen. Die Sauce mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Majoranblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Fleisch in der Sauce 3-4 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen, mit Salz und Majoran abschmecken. Dazu passen Spätzle und Feigenrotkohl

Rehrückenroulade mit Briocheknödel und Lattichpäckli

Zutaten

DIE ROULADE:
400 Gramm Rehrückenfilet
4 Mangoldblätter blanchiert
Salz
Pfeffer
100 Gramm Steinpilze
2 Essl. Butter
DIE FÜLLUNG DER
ROULADE:
1 Maispouardenbrust in
Würfel geschnitten
1 Eiweiß
50 ml Rahm
10 Gramm Entenleber
Salz
Pfeffer
1 Essl. Porto
==== DIE SAUCE ZUR
ROULADE =====
125 ml Wildfond
50 ml Rotwein
2 Essl. Porto
1/2
1/2 Essl. Birnendicksaft
10 Gramm Kalte Butter
====BRIOCHEKNÖDEL====
400 Gramm Briochebrot
1 Schalotte 1 Essl.
Schnittlauch gehackt
1 Essl. Petersilie gehackt
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
10 Gramm Butter

- Lattichpäckchen
- 1 Kopf Lattich
- 1 Essl. Butter
- 1 Streifen Frühstücksspeck
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für die Füllung die gekühlten Poulardenwürfel, Eiweiß, Entenleber, Salz, Pfeffer im Cutter pürieren. Porto und Rahm begeben, nochmals ganz kurz aufmixen. Kalt stellen.

Das Rehrückenfilet längst aufschneiden, so dass ein flaches Stück Fleisch entsteht. Salzen, mit wenig Füllung bestreichen, die blanchierten Mangoldblätter darauflegen. Die geputzten und gehackten Steinpilze in der Pfanne in etwas Butter wenden, auf die Blätter geben. Zur Roulade rollen, mit Zahnstochern fixieren. Das Fleisch salzen und pfeffern, rundherum in Butter anbraten und in der Pfanne während 15 Minuten bei 65 Grad warm halten.

Für die Sauce Rotwein und Porto zur Hälfte reduzieren. Wildfond dazugeben, nochmals um die Hälfte einkochen. Birnendicksaft begeben und mit der kalten Butter binden, nicht mehr kochen.

Für die Knödel das Briochebrot in kleine Würfel schneiden und in Butter zusammen mit den feingeschnittenen Schalotten anziehen. Etwas abkühlen lassen, mit Kräutern und Eiern vermischen, würzen. Knödel formen und diese in Salzwasser sieden, bis sie obenaufschwimmen.

Den Lattich putzen und am Stück in Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut abtropfen lassen. Auf ein Brett legen, so dass die Blätter satt aufeinander liegen und ein kompaktes Rechteck bilden, würzen. In einer Bratpfanne den Speck in der Butter auslassen und die braune Butter (ohne den Speck) über den Lattich träufeln. Kleine, feste Päckchen schneiden, im Ofen kurz überbacken.

Die Roulade in dicken, schrägen Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, mit Sauce umgießen und zusammen mit Briocheknödel und Lattickpäckli servieren.

Rehschnitten mit Orangen

Zutaten

800 Gramm Ausgelöster Rehrücken
Salz, Pfeffer schwarz
2 Essl. Mehl
100 Gramm Butterfett ca.

Zubereitung

(*) Weihnachtsmenü 2001

FÜR DIE SAUCE
2 Schalotten (feine Ringe)
1 Unbehandelten Orange die
Schale in
Dünnen Streifchen
60 Gramm Butter
2 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
125 ml Rotwein
4 Essl. Sahne

Aus dem ausgelösten Rückenfilet flache Scheiben oder Medaillons von etwa 2 bis 3 cm schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben, in Mehl wenden und abklopfen.

In einer Pfanne Butterfett erhitzen und die Fleischscheiben auf beiden Seiten 5 bis 6 Minuten braten. Das Innere soll zart rosa bleiben. Die Fleischscheiben herausnehmen und warm stellen.

FÜR DIE GARNITUR
4 Unbehandelte Orangen
4 Essl. Cognac
40 Gramm Butter
2 Essl. Walnüsse gerieben
4 Essl. Geröstete
Mandelblättchen

Für die Sauce den Fond mit 1/8 l heißem Wasser loskochen und beiseite stellen. Die Schalotten und die Orangenschale in 30 g Butter andünsten. Die zerdrückten Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Rotwein angießen. Ebenfalls einkochen, den beiseite gestellten Rehfond zufügen und

alles um die Hälfte einkochen. Die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne zugeben und die restliche gekühlte Butter einschlagen. Von den geschälten Orangen die bittere, weiße Haut entfernen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Über die Filets den Cognac gießen. In einer Pfanne Butter zerlassen, das Fruchtfleisch kurz darin schwenken und die geriebenen Nüssen darüber streuen.

Die Fleischscheiben auf vorgewärmte Teller legen, die Orangen darauf anrichten und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Etwas Sauce angießen.

Rehschnitzel mit Haselnusspanade

Zutaten

500 Gramm Rehschnitzel
Pfeffer
Salz
1 Essl. Bratbutter
=====PANADE=====

150 Gramm Haselnusskerne
2 Essl. Mehl evtl. etwas mehr
1 Ei
Pfeffer
Salz
=====BEILAGE=====

4 Birnen
2 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Preiselbeeren

Zubereitung

Die Schnitzel mit Küchenpapier abtupfen, würzen.

Für die Panade die Haselnusskerne nicht zu fein hacken und auf einen Teller geben. Das Mehl auf einen zweiten Teller geben, Ei in einen Suppenteller verquirlen, mit Pfeffer und Salz leicht würzen.

Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Haselnüssen wenden. Die Panade von Hand gut andrücken.

Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Eine Pfanne halb mit Wasser füllen und den Zitronensaft begeben. Die Birnen sofort dazugeben und etwa zwei Minuten weich kochen, auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Die Bratbutter erhitzen. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten braten, dabei mehrmals wenden.

Die Schnitzel zu den Birnen anrichten, auf jede Birne etwas Preiselbeere geben.

Dazu: Spätzli und Rosenkohl.

Rehschnitzel mit Wacholderrahm

Zutaten

300	ml	Burgunderwein (1)
2		Lorbeerblätter
2		Gewürznelken
1		5-cm-Stück Zimt
200	ml	Rahm
1/2	Teel.	Mehl
3		Wacholderbeeren Fein zerrieben
600	Gramm	Rehschnitzel Salz Pfeffer
50	Gramm	Butter
100	ml	Burgunderwein (2)
20	ml	Cognac

Zubereitung

Wein (1) mit den Lorbeerblättern, Nelken und Zimt aufwärmen (nicht zum Kochen bringen), zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen und absieben.

Rahm in einer Pfanne mit dem Mehl verrühren, mit den zerriebenen Wacholderbeeren und dem gesiebten Wein mischen. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, nicht kochen.

Die Rehschnitzel beidseitig leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter sehr knapp anbraten (innen rosa). Herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Wein (2) ablöschen, leicht einkochen. Wacholdersauce dazugeben, erhitzen aber nicht kochen. Salzen, den Cognac begeben, eine Minute auf dem Feuer lassen, dann zu den Rehschnitzel servieren.

Dazu: Kartoffelstock oder Nudeln.

Rehsteaks mit Lauwarmem Pilzsalat und Kürbis

Zutaten

	KÜRBISGEMÜSE
250 Gramm	Kürbis
50 Gramm	Senfrüchte (in Sirup)
1 Zweig	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
4	Wacholderbeeren
1 klein.	Rote Chilischote (getrocknet)
40 Gramm	Butter
1 Teel.	Zucker
1 Essl.	Weißweinessig
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

	SALAT UND PILZE
400 Gramm	Pfifferlinge und Steinpilze
2 Bund	Rauke
8 klein.	Rehsteaks à 50 g (aus der Keule oder aus dem Rücken)
	Salz, Pfeffer
9 Essl.	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
1 Essl.	Rotweinessig
2 Essl.	Geröstete Kürbiskerne

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren. Die Senfrüchte in einem Sieb abtropfen lassen (den Sirup auffangen) und grob zerschneiden.

2. Kürbisscheiben in einer großen Pfanne mit Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Chilischote in der Butter glasig anbraten. Mit dem Zucker bestreuen, leicht karamelisieren lassen, mit dem Essig ablöschen und mit 80 ml Wasser auffüllen. Bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht und der Kürbis gar ist, dabei einmal wenden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Senfrüchte und 4 El vom Sirup mit dem Kürbisgemüse mischen.

3. Pilze sorgfältig putzen (Pfifferlinge evtl. waschen). Rauke putzen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Rehsteaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen beschichteten Pfanne in 2 El Olivenöl mit der leicht angedrückten Knoblauchzehe und dem

Rosmarinzweig bei starker Hitze von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 100 Grad 5 Minuten ruhenlassen. In der gleichen Pfanne mit 4 El Olivenöl die Pilze bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Rauke mit dem restlichen Olivenöl und dem Essig mischen. Mit den Pilzen und je 2 Rehsteaks auf 4 Tellern verteilen. Mit den Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbisgemüse servieren.

Rosa Gebratene Rehnüsschen mit Schokonudeln

Zutaten

600 Gramm Rehrücken
Butter zum Braten
Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

NUDELTEIG

2 Eidotter
1 Ganzes Ei
1 geh. Kakaopulver
EL
180 Gramm Griffiges Mehl ca.

FÜLLE

2 Essl. Preiselbeeren mit etwas
Portwein verrührt

Zubereitung

Eidotter und Ei mit dem Kakaopulver verrühren, und das Mehl nach und nach einarbeiten bis ein fester Teig entsteht. Mit einer Nudelmaschine (oder Nudelholz) ca. 1 mm dick ausrollen. Aus dem Teig gleichseitige Dreiecke (10 cm Seitenlänge) ausschneiden. Auf einer Seite des Dreieckes die Fülle auftragen, die andere Seite mit Ei bestreichen. Teig von der Fülle weg (wie eine Zigarre) aufrollen. An beiden Enden etwas festdrücken, damit die Fülle nicht entweicht. Die Nudeln in Salzwasser kochen, danach abseihen.

Den Rehrücken in gleichmäßige Medaillons schneiden, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Butter schön rosa braten. Schokonudeln vor dem Anrichten in etwas brauner Butter schwenken.

Rehnüsschen mit den Nudeln auf Tellern anrichten. Als Sauce passen sehr gut einige Tropfen einer Portweinglace. Auch kann etwas übrig gebliebene Nudelfülle dekorativ am Teller verteilt werden.

Rosa Gebratener Rehrücken an Holundersauce mit Glacierten Birnen und Semmelsoufflé

Zutaten

1		Ganzer Rehrücken
200	Gramm	Wurzelgemüse
500	ml	Rotwein
20	Gramm	Tomatenmark
		Salz, Pfeffer
		Wacholder
		Lorbeerblatt
		Senfkörner
50	ml	Holundermark
		Butterschmalz
80	Gramm	Zucker
1		Orange den Saft

FÜR DIE GLACIERTEN BIRNEN

2		Birnen (reif aber doch noch fest)
20	Gramm	Flüssiges Karamell
30	Gramm	Butter
		Einige Lavendelblüten

FÜR DAS SEMMELSOUFFLÉ

500	Gramm	Semmelwürfel
200	ml	Milch
80	ml	Obers
6		Eier
2		Eiklar
1	mittl.	Zwiebel
60	Gramm	Gehackte Petersilie
60	Gramm	Fein geschnittener Bauchspeck
		Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Butter

Zubereitung

Rehrücken auslösen, Filet portionieren und mit Pfeffer, Wacholder ev. auch mit frischen Kräutern würzen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die Knochen fein hacken. Zucker im Butterschmalz bräunen, die Knochen dazugeben und kräftig anbraten. Am Anfang nicht zuviel rühren, da dadurch zuviel Flüssigkeit austreten könnte, und alles zu kochen beginnen würde. Danach das Wurzelgemüse beugeben, nochmals kräftig anrösten. Tomatenmark beugeben, mit Rotwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und die Gewürze dazu geben. Langsam einkochen lassen. Danach abseihen, etwas Orangensaft und Hollermark dazugeben. Abermals einkochen lassen, zum Schluss mit Butter montieren.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, Rehrücken beidseitig in der Pfanne anbraten, danach in 5 bis 10 Minuten im Rohr bei 220°C fertig garen.

Die Birnen schälen, in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen und in Butter mit Karamell anschwitzen. Wenn notwendig mit wenig Weißwein ablöschen, mit den Lavendelblüten verfeinern.

Für das Semmelsoufflé Zwiebel fein schneiden. In einer Pfanne in wenig Butter mit dem Speck und der Petersilie anschwitzen, danach zu den Semmelwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Eidotter dazugeben, durchmischen und mit der heißen Milch-Obersmischung übergießen. Eiklar zu Schnee schlagen, unter die Masse heben und in gebutterte Förmchen füllen. In einem Wasserbad im Rohr bei 220°C etwa 15 Minuten garen.

Rehrücken und die Sauce mit glacierten Birnen und Semmelsoufflé auf Tellern anrichten.

Rosa Rehrücken mit Rosinensauce

Zutaten

1 1/2	kg	Rehrücken
1/2	kg	Steinpilze
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Butter
1	kg	Wurzelgemüse
1	Bund	Petersilie
2		Zwiebeln
10		Wacholderbeeren
500	Gramm	Knödelbrot
2	Essl.	Honig
150	ml	Milch
667	ml	Cabernet Sauvignon
120	Gramm	Zimmerwarme Butter
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
4		Eier
		Salz
		Frischer Thymian
		Weißer Pfeffer
80	Gramm	Rosinen
		Muskatnuss

Zubereitung

Soße: Den Rehrücken vom Knochen lösen und fein zuputzen, die Häute und Sehnen wegschneiden. Die Knochen fein hacken und in Olivenöl stark anbraten, die Sehnen und Parüren begeben und mit geschnittenem Wurzelgemüse und den Zwiebeln langsam rösten, Wacholderbeeren, Honig begeben und leicht karamelisieren lassen, ablöschen mit Rotwein und einreduzieren. Mit Wasser oder Fond auffüllen und einkochen, abseihen. Für die Rosinensauce wird die vorbereitete Rehsoße mit Butter aufmontiert, abgeschmeckt mit Salz und weißem Pfeffer. Die Rosinen werden als Einlage gegeben, es kann auch noch etwas halbgeschlagenes Sahne untergezogen werden.

Serviettenknödel: Das Weißbrot in Würfel oder Scheiben schneiden, in

Milch einweichen, salzen. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, Eidotter nach und nach begeben, mit Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Butterabtrieb unter das eingeweichte Knödelbrot mengen, das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Die Knödelmasse auf einer Klarsichtfolie auftragen, zu ca. 4 cm dicken Rollen formen, dicht und fest einrollen. Die gerollten Serviettenknödel mit einer Stoffserviette nochmals umhüllen und im kochenden Salzwasser für ca. 40 Minuten kochen (nicht zu stark, langsam wallende Hitze). Die in Scheiben geschnittenen Serviettenknödel werden in einer Pfanne in goldgelber Butter gebraten und mit den Steinpilzen angerichtet.

Steinpilze putzen und in nussgroße Stücke schneiden, in Butter anschwanken und mit gehackter Petersilie, Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Rehrücken salzen, pfeffern und mit zerdrückten Wacholderbeeren bestreuen, anbraten. In eine heiße Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter, einen Thymianzweig dazu, das Rehrückenfilet einlegen, wenden und bei zirka 200 Grad für rund 8 Minuten in das vorgeheizte Backrohr schieben. Nach dem Bratvorgang das Fleisch für weitere 3 Minuten in Herdnähe rasten lassen, erst dann aufschneiden und anrichten.

Roulade vom Rehbockrückenfilet mit Glacierten Pilzen

Zutaten

400 Gramm Rehrückenfilet
80 Gramm Shii-Takepilze
80 Gramm Lauch
1 Essl. Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
60 Gramm Erdnussöl, zum Braten
500 Gramm Wildknochen
60 Gramm Speck
50 Gramm Röstgemüse Möhren
Lauch, Sellerie
1 Teel. Tomatenmark
100 ml Weißwein
50 ml Sahne
2 Essl. Wacholderbeeren
250 Gramm Rotkohlgemüse
==FÜR DIE
GARNITUR==
100 Gramm Kronsbeeren
Ingwersaft
100 Gramm Zucker
60 ml Cassislikör
160 Gramm Pfifferlinge

braten.

Die Kronsbeeren mit Zucker, Cassislikör und Ingwer aufkochen. Pfifferlinge anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone würzen.

Anrichten: Den Rotkohl auf einen Teller geben, die Rehbockrückenroulade aufschneiden (oder Ganz lassen) und auflegen. Mit den Pfifferlingen und glacierten Kronsbeeren umlegen. Als Beilage geben wir Selleriepüree.

Zubereitung

Die Wildknochen zerkleinern und blanchieren (in kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und dann abgießen). Anbraten, Röstgemüse hinzugeben, danach Tomatenmark, Wacholderbeeren und Kräuter hineingeben, mit Weißwein deglacieren (Weißwein hineingeben und unter ständigem Wenden der Knochen vollständig einkochen). Das ganze mit Wasser auffüllen und ca. 2 Std. köcheln lassen. Passieren (durch ein Sieb geben), auf 1/2 dl. reduzieren lassen (einkochen) mit der Sahne verkochen, abschmecken.

Das Rehrückenfilet in 4 gleichmäßiger Stücke schneiden und plattieren (flach klopfen). Die Shii - Takepilze und Lauch in Butter anschwitzen (nicht zu heiß anbraten), kalt stellen. Die Filets mit Salz, Pfeffermühle würzen, Senf bestreichen. Pilze und Lauchgemüse auflegen und rollen. Mit einem Spieß feststecken. Würzen und im Bratfett rosa

Salat mit Rehrückenfilets

Zutaten

1/2		Rehrücken
		Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Blauschimmelkäse
		Gorgonzola oder Roquefort
		Butter zum Braten
1		Granatapfel
3	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde
		Salatgemisch - Feld- oder
		Eichblatt-Salat, Rucola
		Frisee oder Chicoree
		=====MARINADE=====
2	Essl.	Walnuss- oder Haselnussöl
2	Essl.	Sonnenblumenöl
4	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Sherryessig
		Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Filets vom Rehrücken trennen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden salzen und pfeffern. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Granatapfel anschneiden, dann durchbrechen und die Kerne herausfummeln.

Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Blauschimmelkäse und Granatapfelkerne dazu geben -Marinade verrühren (siehe Zutaten).

Jetzt die Filets in Butter von jeder Seite höchsten 2 Minuten braten ~ in einer anderen Pfanne die Toastbrotwürfel rösten - und dann beides zum Salat geben. Nun die Marinade darüber geben und lauwarm servieren.

Den restlichen Salat in einem Plastikbeutel mit etwas Wasser im Gemüsefach aufbewahren und später oder am nächsten Tag vielleicht nur mit Toastbrot und Granatapfelkernen servieren.

Selle de Chevreuil Panee Au Poivre Blanc

Zutaten

1		Rehrücken von ca. 1,2 kg Vom Metzger pariert
150	ml	Doppelrahm
40	Gramm	Butter
5	Essl.	Olivenöl
100	ml	Weißwein
5	Essl.	Cognac
100	ml	Wildfond
20	Gramm	Weißer Pfefferkörner Salz

Zubereitung

Den parierten Rehrücken mit grob zertrümmerten Pfefferkörnern 'panieren'. Bedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Butter in einer Pfanne zum Aufschäumen bringen, Rehrücken dazulegen und in 200 bis 220 Grad heißen Backofen schieben. Alle 4 Minuten mit Butter übergießen. Das Fleisch nach 35 bis 40 Minuten auf eine Platte legen, mit Alufolie bedecken, in 70 Grad warmem Backofen ruhen lassen.

Fett aus Bratpfanne abgießen, Cognac zugeben, mit Weißwein ablöschen. Bratensatz aufrühren, alles auf Hälfte reduzieren. Wildfond zugeben, aufkochen, dann Rahm beifügen. Köcheln, bis sich alles bindet. Abschmecken. In einer Sauciere zum Fleisch reichen.

Sellerieterrine mit Rehrückenfilet in Wachholderbutter

Zutaten

2		Schalotten, gewürfelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
20	Gramm	Butter
200	Gramm	Knollenselleriefleisch, Klein gewürfelt
150	ml	Weißwein
400	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer
		Chili
4	Blätter	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
150	Gramm	Knollenselleriefleisch, Klein gewürfelt und Blanchiert
2	Essl.	Schnittlauch, geschnitten

		REHMEDAILLONS
1		Rehrückenfilet (ca. 350 g)
		Salz, Pfeffer
20	Gramm	Butterschmalz
	Einige	Rosmarinzweige
	Einige	Thymianzweige
		Wacholder, gemahlen

		WACHOLDERBUTTER
100	Gramm	Butter
1		Schalotte, in Würfel Geschnitten
		Wacholder, gemahlen
2	Essl.	Thymianblättchen
		Salz, Pfeffer

		ZUM GARNIEREN
	Einige	Blätter Friséesalat

Einige Kerbelzweige

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anbraten. Rohen Sellerie dazu, mit Weißwein ablöschen. 200 ml Sahne angießen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Sellerie kochen lassen, bis er weich und die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
2. Gelatineblätter ausdrücken, unter den warmen Sellerie rühren und auflösen. Sellerie in einem Mixer pürieren, noch einmal mit Salz, Pfeffer würzen. Blanchierte Selleriewürfel darunter heben und die Masse abkühlen lassen, bis sie zu stocken beginnt.
3. Restliche Sahne steif schlagen, zusammen mit Schnittlauch unter die Selleriemasse heben. Eine Terrinenform (ca. 750 ml Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen und Selleriemasse einfüllen. Klarsichtfolie darüber legen, Terrine abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Backofen auf 130 GradC vorheizen. Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben und das Fleisch mit Wacholder würzen.
5. Filet herausnehmen, zusammen mit Kräuterzweigen auf Alufolie legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. braten. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
6. Butter in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, aufschäumen lassen. Schalottenwürfel darin anbraten, kräftig mit Wacholder würzen. Thymian dazugeben, Butter mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.
7. Salatblätter auf Teller legen und mit Salz würzen. Sellerieterrine und Rehrückenfilet in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Wacholderbutter darüber träufeln und alles mit Kerbelzweigen garnieren.

Sherryrahm-Filet mit Pfifferlingen und Schupfnudeln

Zutaten

1	Bund	Suppengrün (a 250 g)
1	klein.	Zwiebel
3		Wacholderbeeren
1	kg	Rehrücken mit Knochen
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
1		Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Rosmarin, getrocknet
4	Scheiben	Speck (dünne Scheiben)
1/2		Wildfond aus dem Glas
		Evtl. die Hälfte mehr
40	ml	Sherry Amontillado
300	Gramm	Pfifferlinge
4	Essl.	Butter
500	Gramm	Schupfnudeln
4		Birnenhälften (Dose)
150	Gramm	Crème fraîche
2	Essl.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Suppengrün putzen, waschen, kleinschneiden, Zwiebel halbieren, Wacholder zerdrücken. Rehrücken in entsprechend großer Kasserolle im Öl rundum anbraten und pfeffern. Suppengrün, Zwiebel, Wacholder, Lorbeer und Rosmarin dazugeben, kurz durchrösten. Rehrücken (Fleischseite nach oben) mit Speck belegen. Kasserolle in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und den Rücken 40-50 Min. braten, dabei nach und nach etwas Wildfond angießen. In der Zwischenzeit Pfifferling putzen, größere Pilze kleinschneiden. In der Hälfte der Butter bei kleiner Hitze zugedeckt dünsten (wenn nötig, etwas Wildfond oder Wasser angießen), salzen und pfeffern. Außerdem die

Schupfnudeln mit restlicher Butter in beschichteter Pfanne unter öfterem Wenden knusprig braun braten. Bei Bratzeitende des Rehrückens den Sherry in die Kasserolle gießen, flambieren. Rehrücken herausnehmen, mit Alufolie bedeckt warm stellen.

Restlichen Wildfond zum Bratensatz geben, aufkochen und lösen. Durchs Sieb in einen kleinen Topf gießen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Crème fraîche mit dem Schneebeesen unter den Bratensatz rühren, 5 Minuten leicht kochen. Unterdessen Birnen abtropfen lassen. Sauce salzen und pfeffern, Fleisch vom Knochen lösen und aufschneiden, Johannisbeergelee auf die Birnenhälften setzen. Mit Schupfnudeln und den Pilzen auftragen. Dazu passt ein trockener Rotwein: Spätburgunder oder Dornfelder. TIP: Als Beilage passen auch Krokettchen oder Kartoffel-Mandelbällchen

Stroganoff vom Rehrücken

Zutaten

- 500 Gramm Rehrücken
- 3 Schalotten fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 Essl. Preiselbeeren (möglichst Frische)
- 1 Essl. Ingwer fein gehackt
- 1 Teel. Wacholderbeeren zerrieben
- 1 Essl. Petersilie fein geschnitten
- 1 Essl. Cognac
- 1 Essl. Mehl
- 125 ml Suppe (aus Suppenwürfel)
- 125 ml Kräftiger Rotwein
- 2 Essl. Creme fraîche
- 1 Essl. Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken auslösen, Fleisch in feine Scheiben schneiden. In etwas Butter bei starker Hitze von allen Seiten rundum anbraten, mit Salz & Pfeffer würzen. Fleisch der Pfanne entnehmen um es warm zu stellen (Alufolie). In der selben Pfanne Schalotten in Butter goldbraun anrösten, Knoblauch zufügen. Mit Suppe, Rotwein und Cognac ablöschen. Ingwer, Preiselbeeren und Wacholder hinzu geben, Flüssigkeit um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Saft der aus dem Fleisch mittlerer Weile ausgetreten ist zur Sauce leeren. Mehl mit 2 EL Rotwein anrühren um Sauce damit zu binden. Fleisch der Sauce beifügen und darin erwärmen. Creme fraîche unterrühren, alles kurz aufkochen lassen. Abrunden mit Petersilie, Salz Pfeffer. Beilage, Dekor: Teigwaren, Knödel (Klöße), Reis...

Stroganoff vom Rehrücken mit Esskastanienpüree

Zutaten

500	Gramm	Rehrücken
3		Schalotten fein geschnitten
1		Knoblauchzehe fein Geschnitten
1	Essl.	Frische Preiselbeeren
1	Essl.	Frischen Ingwer gehackt
1	Teel.	Grüne Wacholderbeeren Zerrieben
1	Essl.	Blattpetersilie fein Geschnitten
1	Essl.	Cognac
1	Essl.	Pfeilwurzelmehl
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Kräftigen Rotwein
1	Essl.	-2 Creme fraiche
1	Essl.	Butter Salz, Pfeffer =ESSKASTANIENPÜREE=
200	Gramm	Geschälte Kastanien
1		Schalotte fein geschnitten
2	Essl.	Flüssige Butter
125	ml	Gemüsebrühe
125	ml	Milch
1	Bund	Petersilie fein geschnitten Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Den Rehrücken auslösen und in feine Blättchen schneiden. Bei kräftiger Hitze von allen Seiten in etwas Butter anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne die Schalotten in Butter rösten, bis sie goldbraun sind. Den Knoblauch dazugeben. Mit Brühe, etwas Rotwein und Cognac ablöschen. Ingwer, Preisel- und Wacholderbeeren zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

Den Fleischsaft, der aus dem Rehfleisch ausgetreten ist, zur Sauce gießen. Mit 1-2 EL Rotwein das Pfeilwurzelmehl anrühren und damit die Sauce binden. Dann das Fleisch in die Sauce geben und erwärmen. Die Creme fraiche unterziehen und kurz aufkochen lassen. Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Esskastanienpüree anrichten.

Für das Püree die Kastanien einritzen und ca. 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Schalen entfernen. Die geschälten Kastanien wie Salzkartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen, die Kastanienmasse einrühren. Evtl. die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Flüssige Butter und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Waldpilzmaultaschen zum Gefüllten Rehbockrücken

Zutaten

==WALDPILZMAULTASCHEN==
250 Gramm Mehl
Mehl zum Arbeiten
2 Eier, Gewichtsklasse M
1 Teel. Öl
Salz
100 Gramm Schalotten gewürfelt
150 Gramm Austernpilze
150 Gramm Pfifferlinge
150 Gramm Steinpilze
150 Gramm Champignons alle Pilze in Stücken
2 Essl. Olivenöl
Pfeffer, weiß, a.d.M
50 Gramm Rehfleisch von Sehnen befreit
50 Gramm Schlagsahne
1 Eigelb verquirlt
Grieß
100 Gramm Butter für das Blech
Semmelbrösel

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen, 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen. Schalotten und Pilze in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen und salzen, mit der Sahne auf Eis zu einer geschmeidigen Farce rühren. Pilzwürfel mit der Farce verrühren, salzen und pfeffern. Nudelteig zu 8 cm breiten Streifen ausrollen. Im Abstand von 10 cm je 1 Esslöffel Füllung darauf geben und die freien Ränder mit Eigelb einstreichen. Einen zweiten Nudelteigstreifen darauf legen, Teig gut andrücken und runde Maultaschen ausstechen. Die Maultaschen auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in kochendes Salzwasser geben und dann bei schwacher Hitze 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, Semmelbrösel darin anbräunen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Würziger Rehrücken

Zutaten

2	kg	Rehrücken mit Knochen
		Salz
		Pfeffer
3	Scheiben	Speck dünn geschnitten
1		Möhre
1		Porreestange
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
2		Lorbeerblätter
6		Wacholderbeeren
1/2	Pack.	Schlagsahne
3	Essl.	Saucenbinder dunkel
375	ml	Wasser, (1)
1/4	Ltr.	Wasser, (2)

Zubereitung

Rehrücken mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Speck belegen und auf die Fettpfanne setzen. Möhre und Porree in grobe Stücke schneiden, dazugeben.

Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde braten. Nach und nach Rotwein und Wasser (1) angießen. Lorbeer und Wacholder zerdrücken und nach ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit auf das Fleisch geben.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen, warm stellen. Bratensatz mit Wasser (2) lösen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Aufkochen, Sahne und Saucenbinder einrühren, wieder aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit Sauce servieren.

Würziger Rehrücken, Tomaten- Rosenkohl U. Preiselbeeren

Zutaten

200	Gramm	Spätzle
800	Gramm	Rosenkohl
50	Gramm	Butter
		Weißer Pfeffer
		Muskat
600	Gramm	Rehrücken ohne Knochen
		Thymian, Rosmarin
2		Lorbeerblatt
2	Essl.	Öl
40	ml	Roter Portwein
1/4	Ltr.	Wildfond (Glas)
100	Gramm	Preiselbeeren, eingelegt
150	Gramm	Creme fraiche
		Schwarzer Pfeffer grob
		Gemahlen
2		Tomaten a 75 g

Zubereitung

Spätzle in Salzwasser gar kochen (etwa 20 Minuten). Unterdessen Rosenkohl putzen, in wenig Salzwasser knackig dünsten (ca. 10 Min.). Abtropfen lassen. Die Hälfte der Butter erwärmen, Rosenkohl darunterschwenken, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen, zugedeckt warm stellen. Rehrücken mit Salz, weißem Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Lorbeer einreiben. Öl in entsprechend großem Bräter auf dem Herd erhitzen, Rehrücken einlegen und rundum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa zehn Minuten zu Ende braten. Portwein zugießen und flambieren. Rehrücken herausnehmen, warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond ablöschen und löschen. Die Hälfte der Preiselbeeren dazugeben, mit einem Mixstab oder im Mixer pürieren, etwas einkochen. Während der Rehrücken brät, Spätzle abgießen, in restlicher, zerlassener Butter schwenken, schwarzen Pfeffer darüberstreuen. Warm stellen. Tomaten vierteln, entkernen, kleinwürfeln, unter den Rosenkohl mischen. Rehrücken zu Scheiben schneiden, mit Preiselbeercreme, Rosenkohl und Spätzle auftragen. TIP: Als Getränke passen roter Bordeaux oder Burgunder (am besten von 1988-1990)

Würziger Rehrücken mit Tomaten-Rosenkohl und Preiselbeeren

Zutaten

200	Gramm	Spätzle
800	Gramm	Rosenkohl
50	Gramm	Butter
		Weißer Pfeffer, Muskat
600	Gramm	Rehrücken ohne Knochen
		Thymian, Rosmarin
		Lorbeerpulver oder
2		Lorbeerblatt
2	Essl.	Öl
40	ml	Roter Portwein
1/4	Ltr.	Wildfond(Glas)
100	Gramm	Preiselbeeren, eingelegt
150	Gramm	Crème fraîche
		Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
2		Tomaten (150 g)

Zubereitung

Spätzle in Salzwasser gar kochen (etwa 20 Minuten). Unterdessen Rosenkohl putzen, in wenig Salzwasser knackig dünsten (ca. 10 Min.). Abtropfen lassen. 25 g Butter erwärmen, Rosenkohl darunterschwenken, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen, zugedeckt warm stellen. Rehrücken mit Salz, weißem Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Lorbeer einreiben. Öl in entsprechend großem Bräter auf dem Herd erhitzen, Rehrücken einlegen und rundum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa zehn Minuten zu Ende braten. Portwein zugießen und flambieren. Rehrücken herausnehmen, warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond ablöschen und löschen. Die Hälfte der Preiselbeeren dazugeben, mit einem Mixstab oder im Mixer pürieren, etwas einkochen. Während der Rehrücken brät, Spätzle abgießen, in restlicher, zerlassener Butter schwenken, schwarzen Pfeffer darüberstreuen. Warm stellen. Tomaten vierteln, entkernen, kleinwürfeln, unter den Rosenkohl mischen. Rehrücken zu Scheiben schneiden, mit Preiselbeercreme, Rosenkohl und Spätzle auftragen.