



hr1-DOLCE VITA

Ludwig Maurer Geschmorter Rehbraten

ZUTATEN:

Rehbraten:

1 – 1,5 kg Rehbraten (Rehkeule oder Schulter/ausgelöst)
½ TL Wildgewürz oder Quatre Épices
3 EL Rapsöl
800 ml Wildfond
3 Karotten
1 Sellerie
2 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
2 EL angeschlagene Sahne
Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer

Serviettenknödel:

250 ml Milch
500 g Knödelbrot
3 Eier
1 TL gehackte Petersilie
Gemahlener Muskat
3 EL Nussbutter
Salz, schwarzer Pfeffer

Rosenkohl:

1 Netz Rosenkohl
2 EL Nussbutter

Garnitur:

5 EL Preiselbeeren
4 Orangenscheiben

ZUBEREITUNG

Rehbraten:

Rehbraten rundherum mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und ca. 20 Minuten einziehen lassen.

Serviettenknödel:

Während der Rehbraten ruht, die Knödelmasse herstellen. Dazu die Milch leicht erwärmen und über das Knödelbrot gießen. (Die Milch kann auch kalt über das Knödelbrot gegossen werden; das sollte man jedoch einen Tag vorher machen, weil dadurch die Masse länger zum Durchziehen braucht) Anschließend die Eier und die Petersilie dazugeben, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Muskat abschmecken und die Masse in einer Serviette oder Alufolie legen und einrollen (Enden gut zusammenbinden). In Salzwasser ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Danach die Serviettenrollen aus dem heißen Wasser nehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Knödelmasse vorsichtig von der Serviette oder Folie lösen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in der Hälfte der Nussbutter von beiden Seiten anbraten und anschließend bis zum Anrichten warm stellen.



hr1-DOLCE VITA

Fortsetzung Rehbraten:

Die gewürzten Rehbratenstücke in einem Reindl mit Rapsöl von allen Seiten anbraten, dann mit 500 ml Wildfond aufgießen. Das Gemüse klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen in die Reine geben
Alles im Ofen zugedeckt bei ca. 160°C für 2-3 Stunden schmoren (je nach Größe der Bratenstücke).

Zubereitung Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, dann 4-5 Minuten bissfest blanchieren und in der restlichen Nussbutter anschwitzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Letzte Schritte:

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb geben. Aufkochen lassen und fein abschmecken. Zum Schluss die Sahne unter die Sauce heben.

Anrichten:

Das Gericht, mit frischen Orangenscheiben und Preiselbeeren garniert, anrichten.

Rezept aus dem Buch:

Ludwig Maurer

Fleisch-Codex: Das Standardwerk für wahre Liebhaber

Callwey Verlag

ISBN 978-3766725462