

# REHRÜCKEN MIT STEINPILZSAUCE

## SO WIRD'S GEMACHT:

Den küchenfertigen Rehrücken unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Karotten und den Knollensellerie schälen und putzen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und würfeln. Mit dem Gemüse ins Fett geben und kurz anschwitzen. Die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren dazugeben, kurz mitschwitzen, den Wildfond und den Rotwein angießen, den Thymian einrühren. Die eingeweichten Steinpilze mit dem Steinpilzwasser und dem Preiselbeerkompott in die Sauce geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Sauce bei mäßiger Hitze eine Stunde köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und den Rehrücken auf der Fleischseite kurz anbraten. Den Rehrücken auf die Knochenseite legen, die Sauce angießen, mit der Crème fraiche überziehen und im auf 180 bis 200°C vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit den Rehrücken aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke oder Johannisbrotkernmehl leicht binden und mit Salz und Pfeffer nochmals abrunden. Die Sauce auf einen heißen Teller geben, die Rehrückenfilets vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Dekorativ anrichten, mit in Butter geschwenkten Steinpilzen und Kirschtomaten überziehen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 küchenfertiger Rehrücken (ca. 1,5 kg)  
5 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
1 Stück Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
2 Lorbeerblätter  
einige Wacholderbeeren  
500 ml Wildfond

250 ml Rotwein  
1 TL Thymian  
100 g eingeweichte Steinpilze  
3 EL Preiselbeerkompott  
Salz, Pfeffer  
Butter zum Braten  
1 Becher Crème fraiche  
Speisestärke oder Johannisbrotkernmehl  
4 Portionen in Butter geschwenkte Steinpilze

# BAYERISCHER WILDSCHWEINBRATEN

## SO WIRD'S GEMACHT:

Den küchenfertigen Wildschweinbraten unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Majoran, den Kümmel und die Zitronenschale dazugeben und mit dem Messerrücken fein reiben. Den Wildschweinbraten mit der Gewürzmischung einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum Farbe nehmen lassen. Im auf 180 bis 200°C vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Minuten garen.

Die Zwiebeln, die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Kräuter verlesen, waschen und fein hacken. Das Gemüse mit den Kräutern nach der Hälfte der Garzeit zum Braten geben. Während der Garzeit öfter mit der Gemüse- oder Fleischbrühe ablöschen.

Nach Ende der Garzeit den Wildschweinbraten herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abrunden, zum Wildschweinbraten geben, mit Petersilienzweigen ausgarnieren und mit Kartoffeln oder Semmelknödeln servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1,2 kg Wildschweinbraten  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 2 Knoblauchzehen  
 1 EL Majoran  
 1 TL Kümmel  
 1 EL ger. Zitronenschale  
 2 – 3 EL Butterschmalz

2 Zwiebeln  
 2 – 3 Karotten  
 1 Stück Sellerie  
 1 kleine Stange Lauch  
 je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe  
 Petersilie zum Garnieren

# REHFILET MIT SCHWARZWURZELN & KARTOFFELTALERN

## SO WIRD'S GEMACHT:

Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Speck fein würfeln. Beides in einer großen Pfanne in der heißen Butter dünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Pfanne mit dem Fett beiseitestellen. Petersilie abrausen, trocken schütteln, hacken. Kartoffeln abgießen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Speck und Zwiebeln, Eiern, Stärke, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat verkneten. Zur Rolle (ca. 5 cm) formen. Ca. 600 ml Wasser aufkochen, mit Salz, Zitronensaft, Zucker würzen.

Schwarzurzeln gründlich waschen. Unter fließendem Wasser schälen und in Stücke (ca. 5 cm) schneiden. Sofort ins kochende Wasser geben und ca. 20 Minuten garen. Abgießen, Sud auffangen, 300 ml abmessen, in den Topf gießen. Mit Sahne zur Hälfte einkochen.

Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Rosmarin hacken. Filet abtupfen, pfeffern, im Rosmarin wälzen. Im heißen Öl rundherum anbraten. Herausnehmen, im Ofen ca. 15 Minuten garen, salzen.

Gemüse im heißen Bratfett anrösten. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Butter unterschlagen, abschmecken. Unter die helle Soße die Butter mit einem Pürierstab mixen. Abschmecken und Schwarzurzeln unterheben. Inzwischen Kartoffelrolle in Scheiben (ca. 1 cm) schneiden. In der beiseitegestellten Pfanne im heißen Fett auf beiden Seiten goldgelb braten.

Filet mit Schwarzurzeln und Kartoffeltalern anrichten, nach Belieben mit einer halben Feige garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### Kartoffeltaler:

500 g mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
1 Zwiebel  
100 g magerer Speck  
50 g Butter  
1 Bund krause Petersilie  
2 Eier  
100 Speisestärke  
Pfeffer  
Muskat

### Schwarzurzeln:

Salz  
Saft einer halben Zitrone  
1 Prise Zucker  
400 g Schwarzurzeln  
100 g Sahne  
50 g eiskalte Butter (gewürfelt)

### Filet:

2 EL Rosmarinnadeln  
500 g Rehfilet  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
je 100 g Möhre, Knollensellerie,  
Zwiebel (gewürfelt)  
200 ml trockener Rotwein  
50 g eiskalte Butter (gewürfelt)