

Aufgetischt
Sonntag, 29. Mai 2016



**Reh gebraten mit Petersilienwurz,
Chiasamen, Tauernroggen, Lungauer
Echtlingen und Vogelbeeren**



(Rezept von Josef Steffner und Josef Kellner)

**Reh gebraten mit Petersilienwurz, Chiasamen, Tauernroggen, Lungauer
Echtlingen und Vogelbeeren:**

Zutaten:

600 g zugeputzter Rehschlägel (150 g pro Person), Kräutersalz,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
Wildgewürz,
50 g Butterschmalz,
je 1 frischer Rosmarin- und Thymianzweig,
2 zerdrückte Knoblauchzehen,
Wildjus,
500 g kalte Butter

Petersilienwurzelchips:

1 kleine, rohe Petersilienwurzel,
Eiklar,
Staubzucker

Petersilienwurzel:

2 kleine, rohe Petersilienwurzeln,
1 Topf Butterschmalz

Echtlinge:

280 g geschälte, in Würfel geschnittene und gekochte Kartoffeln (Lungauer Echtling Desiree oder Laura),
1 TL Nussbutter,
1 TL Schnittlauch,
1 EL Sauerrahm,
Kräutersalz

1. Fleisch putzen. Mit den Knochen und Fleischresten einen Jus herstellen. Das Fleisch mit Kräutersalz würzen und ein wenig pfeffern. Die Fleischstücke in der Gewürzmischung wälzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz, Kräutern und Knoblauch auf jeder Seite goldgelb anbraten. Fleisch herausnehmen und für ca. 6–10 Min. bei 160° C in das Rohr geben. Das Fleisch bei 50° C rasten lassen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Kräutern und Butter nochmals nachbraten.

2. Für die Petersilienwurzelchips Petersilienwurzeln längs fein schneiden, durch das Eiklar ziehen, auf ein Backpapier legen, mit Staubzucker bestäuben und bei 60° C im Rohr (ca. 60 Min.) trocknen.

3. Für die in Butterschmalz confierte Petersilienwurzel Petersilienwurzeln gut waschen, in einen Topf mit dem Butterschmalz (50° C) geben und bei geringer Hitze weich garen. Vor dem Anrichten herausnehmen, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.

4. Die Kartoffeln im noch warmen Zustand in einer Schüssel mit der Nussbutter vermischen. Schnittlauch und Sauerrahm mit einer Gabel zerquetschen und abschmecken. Lauwarme Kartoffeln in einen kleinen Ring geben und gut hineindrücken.

5. Fleisch mit Petersilienwurzelchips, Petersilienwurzel, Rehjus und Kartoffeln anrichten.

Im „Mesnerhaus“ werden zusätzlich eingelegte Vogelbeeren, geröstete Chiasamen und Tauernroggen kredenzt.