

Frisch gekocht
Mittwoch, 22. Juni 2016



Rezept von Konstantin Filippou,

Rehbraten mit Rotkraut und Brezenknödel

2 Stunden 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 – 6 Personen

1 kg Rehschulter (gerollt), Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, 50 g Sellerie (gewürfelt), 50 g Petersilienwurzel (gewürfelt), 3 Schalotten (halbiert), 8 Champignons, 1 Sternanis, 2 Kardamomkapseln, 5 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 EL Preiselbeermarmelade, 4 cl alter Balsamico-Essig, 200 ml Portwein, 200 ml Rotwein, 1500 ml Kalbsfond, 1 TL Erdäpfelstärke, 5 cl frisch gepresster Orangensaft.

Für die Brezenknödel:

225 g Brezen (grob geschnitten), 100 ml Milch, 75 g Butter, 50 g Eidotter, 75 g Eiweiß, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss; Butter zum Braten.

Zum Servieren:

200 g Rotkraut (selbst gemacht oder Tiefkühlprodukt).

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in Olivenöl rundum anbraten und beiseite stellen. Sellerie, Petersilienwurzel, Schalotten und Champignons einige Minuten im Bratensatz anbraten. Tomatenmark begeben und wieder kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weins (Rotwein und Portwein) und dem Balsamico-Essig ablöschen. Sternanis, Kardamom, Piment und Lorbeerblätter begeben. Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen.

Vorgang nochmals wiederholen, mit Kalbsfond auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren. Die Rehschulter wieder einlegen und zugedeckt im Backrohr bei 150 °C etwa 2 Stunden garen - das Fleisch sollte dann schön weich sein. Fleisch mit einem Siebschöpfer aus der Sauce nehmen und durch ein feines Sieb passieren. Um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz, frisch gepresstem Orangensaft und Pfeffer abschmecken, mit ein wenig angerührter Erdäpfelstärke binden.

Für die Brezenknödel die Brezen kurz in der Milch einweichen. Butter mit Eidottern aufschlagen. Eiweiß mit dem Salz aufschlagen und alles vorsichtig mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie rollen und im Dampfgarer (oder im Topf mit Dämpfereinsatz) 30 Minuten dämpfen. In Scheiben schneiden, vor dem Servieren in Butter anbraten.

Den Rehbraten mit Brezenknödel und Rotkraut und servieren.