

Frisch gekocht
Donnerstag, 15. Dezember 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Geschmortes Rehhaxerl mit Brezenknödel und Kohlsprossen



3 Stunden/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

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

Für die Brezenknödeln:

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

Für die Kohlsprossen:

200 g Kohlsprossen, 1 TL Butter, 1 Schalotte, 1 EL fein geschnittener Bauchspeck, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Olivenöl rundherum anbraten und herausnehmen. Sellerie, Petersilienwurzel, Champignons, Thymian, Rosmarin und Schalotten im Bratensatz einige Minuten anrösten. Tomatenmark begeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weines und dem Balsamico-Essig ablöschen. Sternanis, Kardamomkapseln, Pimentkörner und Lorbeerblätter begeben. Den Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel zugießen. Den Vorgang wiederholen, mit Kalbsfond auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren.

Die angebratenen Fleischstücke einlegen und im Backrohr bei 140 °C etwa 2 1/2 Stunden garen - das Fleisch sollte am Ende schön weich sein. Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen und diese durch ein feines Sieb passieren. Um ein Drittel einkochen lassen, mit Salz, frisch gepresstem Orangensaft und Pfeffer abschmecken und mit angerührter Erdäpfelstärke ein wenig binden.

Für die Knödeln die Brezen kurz in der Milch einweichen. Butter mit den Eidottern aufschlagen. Eiweiß mit dem Salz aufschlagen und alles vorsichtig mischen, mit Salz, Pfeffer

und Muskatnuss würzen. Die Masse in Klarsichtfolie rollen und 30 Minuten bei 90 °C dämpfen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Die Kohlsprossen von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den Strunk kreuzweise einschneiden. Kohlsprossen in gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotte fein schneiden und mit dem Speck in der Butter anrösten. Die Kohlsprossen zufügen, kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmortes Rehhaxerl mit der Sauce, Brezenknödel und Kohlsprossen auf Tellern anrichten.