

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Rosa gebratener Rehschlögel mit Polenta-Kürbis-Strudel



1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

600 g ausgelöster Rehschlögel, 1 EL Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 1 EL Preiselbeeren, Butter und Öl zum Braten, 250 ml Wildfond, 1 Schuss Rotwein, kalte Butter; 80 g Polentagrieß, 2 Eidotter, 2 EL geriebener Parmesan, 200 g Muskatkürbis (in 1 cm-Würfel geschnitten), 2 gehackte Zwiebeln, 3 gehackte Knoblauchzehen, 2 Strudelblätter, zerlassene Butter.

Zubereitung

Den Rehschlögel mit Dijon-Senf bestreichen und auf der Innenseite mit gehacktem Rosmarin und Thymian bestreuen. Das Fleisch zusammenklappen, mit Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in einem Öl-Butter-Gemisch rundum scharf anbraten und im Rohr bei 170-180 °C ca. 25 Minuten rosa braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt rasten lassen.

Den Bratenrückstand mit einem Schuss Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen. Sämig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Für den Strudel die gehackten Zwiebeln in einem geräumigen Topf glasig anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben und kurz rösten. Gehackten Knoblauch und Polenta untermischen, mit etwas Wasser aufgießen. In etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken. Kurz abkühlen lassen und die Eidotter untermischen.

Ein Strudelblatt auflegen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit einem zweiten Strudelblatt belegen und die Kürbismasse darauf auftragen. Gleichmäßig einrollen, mit Butter bestreichen und im Rohr bei 180 °C 35 Minuten backen.

Den Rehschlögel in Scheiben schneiden und mit der Sauce sowie Strudelstücken anrichten.