

Foto: ORF



Zweierlei von der Rehkeule mit Kürbisrisotto-Praline und Preiselbeerbirne

Nach einem Rezept von Erich Gschwendtner, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Gschwendtner's Herzhafte Küche in Pfarrwerfen

Zutaten

Für das Reh-Cordon-Bleu

- 500 g Rehkeule
- 80 g Hirschrohschinken
- 100 g Camembert
- 40 g Walnüsse, ganz
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- Mehl
- Panierbrösel
- reichlich Öl oder Butter zum Herausbacken

Für das Rehragout

- 500 g Rehkeule
- 100 g rote Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 50 g Tomatenmark
- $\frac{1}{8}$ l Rotwein
- $\frac{1}{4}$ l Rindssuppe
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Kürbisrisotto-Pralinen

- 120 g Risottoreis
- 80 g weiße Zwiebeln
- 120 g Kürbis
- 40 g Ingwer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 60 g Parmesan
- ½ l Rindssuppe
- ⅛ l Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Mehl
- 1 Ei
- Panierbrösel

Für die Preiselbeerbirnen

- 2 Birnen
- ⅛ l Weißwein
- ⅛ l Apfelsaft
- 2 EL Honig
- 4 EL Preiselbeermarmelade

Hinweis zur Rehkeule

Für das Cordon Bleu den **Kaiserteil und die Nuss der Rehkeule** verwenden. Die übrigen Abschnitte eignen sich hervorragend für das Rehragout.

Zubereitung:

Reh-Cordon-Bleu

1. Die Rehkeule in Schnitzel schneiden, plattieren, salzen und pfeffern.
2. Mit Hirschrohschinken, Camembert und Walnüssen füllen.
3. Die Schnitzel zusammenklappen und zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Panierbröseln wenden.
4. In reichlich heißem Öl oder Butter goldgelb herausbacken.

Rehragout

1. Das Rehfleisch würfelig schneiden.
2. Die Fleischwürfel in Olivenöl kräftig anrösten.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Zwiebel, Sellerie und Karotten würfelig schneiden und zum Fleisch geben.
5. Mit Rotwein ablöschen und mit der Rindssuppe aufgießen.
6. Die Preiselbeermarmelade hinzufügen und das Ragout weich köcheln lassen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbisrisotto-Pralinen

1. Den Risottoreis in Olivenöl anschwitzen.
2. Die würfelig geschnittenen Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.
3. Mit Weißwein ablöschen.
4. Nach und nach die Rindssuppe zugießen, bis der Risottoreis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den würfelig geschnittenen Kürbis, den fein gehackten Ingwer und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

7. Die Risottomasse vollständig auskühlen lassen.
8. Aus der kalten Masse Kugeln formen und einfrieren.
9. Die gefrorenen Risottokugeln zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Panierbröseln panieren.
10. Die Pralinen goldgelb herausbacken.

Preiselbeerbirnen

1. Weißwein, Apfelsaft und Honig in einem Topf aufkochen.
2. Die Birnen halbieren, entkernen und in den Sud geben.
3. Die Birnen bissfest dünsten und anschließend auskühlen lassen.
4. Mit Preiselbeermarmelade garnieren und servieren.
- 5.

Anrichten

Das Reh-Cordon-Bleu gemeinsam mit dem Rehragout, den Kürbisrisotto-Pralinen und der Preiselbeerbirne anrichten und servieren.