

Rehrücken in Pfeffer-Haselnusskrokant mit Selleriecreme, Mini rote Beete und Kartoffelknödel

Zutaten

Wild-Jus ergibt 1 – 1,5 lt

2,5 kg Wildknochen

1 Pkg Suppengemüse grob geschnitten (wie im Supermarkt erhältlich)

2 Zwiebeln grob geschnitten

50 g Tomatenmark

150 ml Portwein Rot

300 ml Rotwein

3 Zweige Thymian

Wasser

Wildgewürze:

4 Gewürznelken 4 Pimentkörner 10 Wacholderbeeren zerdrückt 3 Lorbeerblätter

100 ml Johannisbeersaft

100 g Preiselbeer Marmelade

Salz, Pfeffer

50 g Dunkle Schokolade 54%

Rehrücken

800 g Rehrücken ausgelöst

Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Wildgewürz (AllSpice)

Haselnusskrokant

20 g Haselnüsse

50 g Zucker

20 g Wasser

Zitronensaft

10 g schwarzer Pfeffer

Wasser

Zucker

ein Spritzer Zitronensaft

Kartoffelknödel

600 g mehlig kochende Kartoffeln

80g Kartoffelstärke

1 Ei

30g flüssige Butter

Salz, Muskatnuss

Selleriecreme

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1 Stück Sellerie
250 ml Sahne
50g Butter
Salz, Muskatnuss, Zitronenabrieb

Mini Rote Beete
12 Stück Mini rote Beete oder 4 in mittlerer Größe
200 ml Rote Beete Saft
20 ml Aceto Balsamico
10g Butter
Salz

Zubereitung

Grundrezept Jus:

Die Knochen und Karkassen auf einem Blech auslegen und bei 200 Grad im Ofen 45 Minuten lang anrösten. Öl im Topf erhitzen, Suppengemüse und Zwiebeln darin dunkel anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren dunkelbraun anbraten. Portwein und Rotwein angießen und bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die gerösteten Knochen hineingeben und alles mit Wasser auffüllen, einmal aufkochen lassen.

An der Oberfläche schwimmendes Fett und Schaum abschöpfen. Den ganzen Tag köcheln lassen und immer wieder mit etwas Wasser aufgießen. Die Flüssigkeit durch ein Passiertuch abseihen, in einen frischen Topf umfüllen und reduzieren, bis der Jus einen kräftigen Geschmack und Aromen entwickelt hat. Den Thymian dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehjus

Jus nach Grundrezept zubereiten, zum Ansatz die Wildgewürze, Johannisbeersaft und Preiselbeer dazugeben.

Den Jus einkochen und abschmecken. Zum Schluss noch mit dunkler Schokolade 54% verfeinern.

Rehrücken

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien und in vier Teile portionieren. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend im Backrohr bei 120 Grad auf 56 Grad Kerntemperatur garen.

Haselnusskrokant

20 g Haselnüsse 50 g Zucker 20 g Wasser Zitronensaft 10 g schwarzer Pfeffer
Wasser, Zucker und ein Spritzer Zitronensaft zu Karamell kochen. Haselnüsse und gehackten Pfeffer zugeben und mitkaramellisieren. Auf einem Backpapier erkalten lassen und mit einem Nudelholz zerdrücken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kartoffelknödel

Kartoffeln schälen und vierteln, dann im Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffeln etwa 5 Minuten auskühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter schmelzen und zusammen mit Salz und Muskatnuss unter die Kartoffelmasse geben. Das Ei und die Stärke hinzufügen und rasch zu einem Teig verarbeiten.

Die Knödel ungefähr 5 cm groß formen und dann 15 – 20 Minuten bei 85° Grad dämpfen oder über einem Wasserbad in einem Kochblech garen.

Selleriecreme

Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.

Dann den Sellerie in der Sahne weichkochen und anschließend noch warm in einem Mixer glatt mixen. Die Gewürze dazu geben und mit der Butter abbinden.

Mini Rote-Beete

Die Rote Beete in einem Wasser, das mit ganzem Kümmel, Salz und Lorbeerblättern abgeschmeckt ist, ungefähr 20 – 30 Minuten kochen.

Dann abkühlen lassen und die Beete schälen. Zum Anrichten den Rote Beete Saft mit den Rüben in eine Pfanne geben und kurz erhitzen. Salzen und am Schluss mit dem Aceto Balsamico abschmecken und mit der Butter verfeinern.