



Rehrücken in Pfeffer-Haselnusskrokant mit Selleriecreme, Rote Bete und Kartoffelknödel

Küchenchef Florian Lackner vom Gasthaus Krönele in Lustenau verrät ein besonderes Wild-Rezept.

Wild-Jus (für 1 bis 1,5 Liter)

Zutaten:

2,5 kg Wildknochen
1 Pkg Suppengemüse grob geschnitten
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 %

Zubereitung:

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

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

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.

Reh-Jus

Jus nach Grundrezept zubereiten, zum Ansatz die Wildgewürze, Johannisbeersaft und Preiselbeeren dazugeben. Den Jus einkochen und abschmecken. Zum Schluss noch mit dunkler Schokolade 54 % verfeinern.

Rehrücken

Zutaten:

800 g Rehrücken ausgelöst
Salz, Pfeffer, Butterschmalz
Wildgewürz

Zubereitung:

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

Zutaten:

20 g Haselnüsse
50 g Zucker
20 g Wasser
Zitronensaft
10 g schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Wasser, Zucker und ein Spritzer Zitronensaft zu Karamell kochen. Haselnüsse und gehackten Pfeffer zugeben und mit karamellisieren. Auf einem Backpapier erkalten lassen und mit einem Nudelholz zerdrücken. Haselnüsse und gehackten Pfeffer zugeben und mit karamellisieren. Auf einem Backpapier erkalten lassen und mit einem Nudelholz zerdrücken.

Kartoffelknödel

Zutaten:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
80 g Kartoffelstärke
1 Ei
30 g flüssige Butter
Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Zubereitung:

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

Zubereitung:

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

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

geben und kurz erhitzen. Salzen und zum Schluss mit dem Aceto Balsamico abschmecken und mit der Butter verfeinern.