

Schmeckt perfekt



Reh mit Sauerspargel, Maiwipferl & Apfel

Rezept von Heinz Reitbauer

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 x 300 g Rehschlägel (zugeputzt), Salz, Pflanzenöl, 2 Wacholderbeeren (angedrückt).

Für das Schalotten-Steinpilz-Gemüse: 25 Schalotten (geschält & halbiert), 6 Zweige Thymian, 6 Zweige Majoran, Pflanzenöl, 8-10 Steinpilze (gesäubert), 2 EL Butter, Karpatensalz.

Für die Äpfel (glaciert): 1 EL Butter, 1 Prise Kristallzucker, 2 Renetten Äpfel (geschält, entkernt & geachtelt), 4 Ingwer-Scheiben (geschält), 50 ml Apfelsaft, 50 ml Apfelbrand (Calvados).

Für den geschmorten Solospargel mit Maiwipferl:
1 EL Butter, 8 Stangen weißer Spargel (geschält), 4 EL Maiwipferl-Sirup (oder 2 EL Honig), Saft von 1 Limette, Maiwipferl (frisch).

Für das Sauerspargel-Sabayon:
2 Eidotter, 90 ml Sauerspargel- Saft (oder Saft von eingelegtem Spargel), 1 ml Cayenne, 1 TL Weißwein-Essig, 1 Prise Karpatensalz.

Außerdem: 1 Stück Tamarinde, 1 gedörrter Apfel.

Zubereitung

Das temperierte Fleisch salzen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl mit den Wacholderbeeren rundum schön anbraten. Im vorgeheizten Rohr bei 160 °C auf einem Gitter ca. 15 Minuten (je nach Größe) garen.

Aus dem Rohr nehmen, in Alufolie wickeln und für mindestens 15 Minuten (bis zum Anrichten), an einem warmen Ort rasten lassen.

Für das Schalotten-Steinpilz-Gemüse das Öl in einem Bräter erhitzen und die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten samt den Kräutern auf mittlerer Stufe für 8-10 Minuten langsam braten. Die Steinpilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit etwas Butter zu den gebratenen Schalotten geben, Hitze leicht erhöhen, goldgelb braten und mit Salz würzen.

Für die glacierten Äpfel die Butter in einem Bräter aufschäumen, Kristallzucker darin leicht karamellisieren, Ingwer und Äpfel darin anschwitzen. Mit Apfelsaft und Apfelbrand aufgießen und die Äpfel weiter glacieren.

Anschließend im auf 210 °C vorgeheizten Rohr ohne Deckel 8 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit bei Bedarf noch leicht einkochen lassen, sodass die Äpfel etwas karamellisieren. Die Äpfel samt der leicht karamellisierten Flüssigkeit anrichten.

Für den geschmorten Spargel die Butter in einem Bräter aufschäumen lassen. Die Spargelspitzen in feine Scheiben schneiden und bis zum Anrichten beiseite stellen. Den restlichen Spargel leicht schräg, in fingerdicke Stücke schneiden. Maiwipferl-Sirup zur Butter geben und den Spargel darin leicht karamellisieren. Den Limettensaft in den karamellisierenden Spargel pressen, mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Rohr bei 210 °C 7 Minuten garen. Aus dem Rohr nehmen, wenn nötig leicht einkochen lassen und mit den fein geschnittenen Spargelspitzen sowie den frischen Maiwipferln bestreuen. Für das Sauerspargel-Sabayon kurz vor dem Anrichten alle Zutaten in einem Schneekessel über Wasserdampf aufschlagen.

Den gerasteten Rehschlägel in Scheiben schneiden und auf dem Steinpilz-Gemüse anrichten. Den gedörrten Apfel in kleine Würfel schneiden und auf dem Fleisch und dem Gemüse verteilen. Tamarinden aus der Schale lösen und mit dem Messer kleine Elemente auslösen. Ebenfalls auf dem Fleisch sowie dem Gemüse verteilen. Die Bratäpfel bei Bedarf nochmals halbieren und in dem Bräter mit Fleisch verteilen. Den geschmorten Spargel separat im Bräter dazustellen. Das Sauerspargel-Sabayon extra servieren.