

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rehshlängel mit Steinpilzpolenta, Schwarzbeeren & gebratenem Lauch

Köchin: Elisabeth Tritscher

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die eingelegten Schwarzbeeren

- 250 g Schwarzbeeren (= Heidelbeeren)
- 250 ml Apfelessig
- 125 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 rote Zwiebel

Für den Rehshlängel

- 800 g Rehshlängel (geputzt)
- Salz
- 2 EL Butterschmalz
- Wildgewürzmischung (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment, Sternanis) im Mörser gemahlen
- 1 Thymianzweig

Für die Sauce

- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 2 EL Schwarzbeerenmarmelade (= Heidelbeermarmelade)
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Portwein
- 500 ml Wildfond

Für die Steinpilzpolenta

- 30 g getrocknete Steinpilze
- 700 ml Steinpilzwasser
- 250 g Polenta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 125 g geriebener Bergkäse (oder Parmesan)
- 3 EL Butter

Für den Lauch

- 3 Lauchstangen
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Für die Garnitur

- frischer Majoran

Zubereitung

Am Vortag:

Für die eingelegten Schwarzbeeren den Apfelessig gemeinsam mit dem Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen, bis sich der Kristallzucker aufgelöst hat. Dann die Schwarzbeeren, die geviertelte rote Zwiebel und die Gewürze (Zimtstange, Sternanis, Pfefferkörner) in ein Weck-Glas geben und die heiße Essig-Zucker-Mischung drüber gießen und ganz auffüllen. Das Glas mit einem Deckel luftdicht verschließen und kaltstellen. Die eingelegten Schwarzbeeren können nach 24 Stunden verwendet werden und sind dann lange haltbar.

Am Kochtag:

1. Für das Fleisch zuerst den Rehschlägel salzen. Dann das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten, den Thymianzweig dazugeben und mitschwenken. Dann die gemörserte Wildgewürzmischung über den Rehschlägel streuen, das Fleisch und den Thymianzweig aus der Pfanne nehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 6-8 Minuten bei 160° C Umluft im Rohr fertigkochen, sodass das Fleisch innen noch zartrosa ist – danach bei offenem Rohr rasten lassen.

2. Für die Sauce im Bratrückstand das Tomatenmark und die Butter anrösten, die Schwarzbeerenmarmelade dazugeben, mit dem Rotwein und dem Portwein aufgießen und die Flüssigkeit kurz reduzieren lassen. Dann mit dem Wildfond aufgießen und die Sauce so lange reduzieren lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz und einen guten Geschmack hat.

3. Währenddessen für die Steinpilzpolenta die getrockneten Steinpilze in einer Schüssel in 700 ml Wasser einweichen und für 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch darin hell anrösten. Die abgeseihten Steinpilze (Wasser unbedingt aufheben) kurz mitrösten und die Polenta beigegeben. Dann mit dem übrigen Steinpilzwasser nach und nach aufgießen und die Polenta köcheln lassen, bis eine breiartige Konsistenz entsteht. Jetzt das Obers dazugeben und so lange unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Polenta wieder eindickt. Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und vor dem Anrichten den geriebenen Bergkäse sowie eine kleine Flocke Butter unterrühren.

4. Für den Lauch die Lauchstangen (nur das Weiße vom Lauch) mit Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180° C Umluft etwa 10 Minuten im Rohr rösten. Wenn der Lauch Farbe gefangen hat und weich ist, diesen herausnehmen, in 5 cm lange Stücke schneiden und die Stücke in einer Pfanne in der Butter anbraten. Das Lauchgrün in Ringe schneiden und diese auch in der Butter mitrösten.

5. Zum Schluss die Steinpilzpolenta leicht seitlich auf einen flachen Teller geben und daneben den Lauch anrichten. Den Rehschlägel in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf der Polenta platzieren. Die Sauce und ein paar eingelegte Schwarzbeeren dazugeben und das Gericht mit frischem Majoran garnieren.