

Asiatische Frühlingsrollen mit Reh-Hack



500 Gramm	Reh-Hackfleisch
5 Stück	Pak-Choi
2 Stück	Möhren
1 Stück	Rote Zwiebel , groß
2 Zehe	Knoblauch
1 Schuss	Teriyakisoße
15 Stück	Reisteigplatten
200 Milliliter	Sesamöl
1 Schuss	Olivenöl
1 x	Salz und Pfeffer

1. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl für zirka zehn Minuten braten, salzen und pfeffern. Anschließend den klein geschnittenen Pak Choi hinzugeben und für weitere ein zwei Minuten braten. Nun einen guten Schuss Teriyaki-Soße hinzugeben und unterrühren. Die Pfanne beiseite stellen.

2. Reh-Hackfleisch ebenfalls in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Reh-Hack und Gemüse vermengen.

3. Die Reisteigplatten nach und nach in kaltem Wasser für zirka zehn Sekunden schwenken, abtropfen lassen und auf ein befeuchtetes Küchentuch legen (Stets nur eine Reisteigplatte nach der anderen verarbeiten. Nicht gleichzeitig einweichen). Einen gehäuften Esslöffel der Hack-Gemüse-Pfanne auf die Teigplatte geben. Den unteren Rand der Platte über die Füllung schlagen, die seitlichen Ränder einfallen und zusammenrollen. Für eine bessere Verarbeitung die Rollen im Tiefkühlschrank für eine halbe Stunde anfrieren lassen.

4. Nun in reichlich Sesamöl für zirka zwei bis drei Minuten ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu passt Teriyaki-Soße und ein leichter Salat.

Fruchtige und mediterrane Marinade für gegrillte Rehkeule



0.5 x	Limette , Saft und Schalen-Abrieb
0.5 x	Orange , Saft und Schalen-Abrieb
2 Schuss	Olivenöl
1 Esslöffel	Honig
1 Teelöffel	Ingwer-Abrieb
1 x	Salz, Pfeffer
2 Zweig	Rosmarin , gehackt
2 Zweig	Thymian , gehackt
2 Zehe	Knoblauch , gehackt
1 x	Chillischote , gehackt

1. Die Knochen aus der Rehkeule auslösen, Sehnen entfernen. Ober- und Unterschale sowie Nussbraten können als Einzelstücke für den Grill präpariert werden.
2. Für die fruchtige Marinade Limette, Orange, Ingwer, Honig, Öl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Für die mediterrane Marinade Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chilli, Öl, Salz und Pfeffer mischen
4. Die Fleischstücke mit den Marinaden intensiv einreiben.
5. Die Fleischstücke sollten nun mindesten 24 Stunden abgepackt im Kühlschrank marinieren. Drei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Buchenholz-Spanne auf dem Grill geben zusätzlich Geschmack.
6. Nun werden die Stücke in dünnen Streifen aufgeschnitten und ergeben ein großartiges Topping für jeden Frühlingsalat.

GESCHMORTE REHKEULE AUS DEM DUTCH OVEN



eine Rehkeule mit Knochen von ca. 2 – 2,5 kg
200 g Karotten
200 g Sellerie
150 g Zwiebeln
Koriander, Rosmarin, Beifuß
50 ml Port Wein rot
2 EL Tomatenmark
100 ml Öl
1 ltr. guter, kräftiger Rotwein
½ Flasche zum trinken ;o)
1 Glas Schattenmorellen abtropfen lassen
500 ml Wildfond
Salz, Paprika, Pfeffer aus der Mühle zum würzen

1. Die Keule parieren von Sehnen befreien und den Knochen auslösen. Dabei aber die Keule am besten nicht aufschneiden. Wichtig: Alle Abschnitte und den Knochen (wenn es geht zerkleinern) aufheben, da diese noch für die Soße benötigt werden!
2. Die Keule gut würzen und im Dutch Oven von beiden Seiten kräftig angebraten.
3. Nun die Hälfte des Röstgemüses kurz anrösten und mit 250 ml Rotwein auffüllen. Dann die angebratene Rehkeule hinzugeben und langsam schmoren lassen.
4. Den Dutch Oven auf ca. 180 Grad einregeln. Wir haben folgende Verteilung mit den Greek Fire vorgenommen: 5 Stück GF unter den Ofen, 6 Stück GF oben auf den Deckel.

Geschmorte Rehkeule



- 1 Kilogramm Rehkeule ohne Knochen
- 0 x Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 1 x Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel Kräuter der Provence
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- 2 x Zwiebeln
- 2 x Karotten
- 2 x säuerliche Äpfel
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Schuss Rotwein
- 0.375 Liter Gemüse- oder Wildbrühe
- 1 Schuss Sahne
- 1 Esslöffel Preiselbeeren
- 1 Prise Johannisbrotkernmehl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 0 x je einige Tropfen Zitronensaft, Obstessig und Preiselbeerlikör

Die küchenfertige Rehkeule waschen, trockentupfen, mit einer Küchenschnur binden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einem Mörser zerreiben, mit den Kräutern der Provence vermischen und das Fleisch damit einreiben. Etwas Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln, die Karotten und die Äpfel schälen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Den Bräter verschließen und das Ganze im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Rehkeule herausnehmen, warmstellen, die Sauce im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, in einen Topf geben, mit Sahne verfeinern, die Preiselbeeren untermischen und je nach Geschmack mit Johannisbrotkernmehl binden. Die Sauce mit Preiselbeerlikör aromatisieren und kräftig mit einigen Tropfen Zitronensaft und Obstessig kräftig abschmecken.

Die Rehkeule in Scheiben schneiden mit der Sauce überziehen, anrichten, ausgarnieren und servieren.

Rehgout fin



250 Gramm	Rehfleisch , Unter- oder Oberschale aus der Keule
300 Milliliter	Wildfond
200 Milliliter	Weißwein
2 x	Zwiebeln
3 x	Nelken
1 Blatt	Lorbeer
1 x	Saft einer halben Zitrone
50 Esslöffel	Butter
1 Esslöffel	Butter
50 Gramm	Mehl
700 Milliliter	Wasser
1 x	Salz und Pfeffer
200 Milliliter	Sahne , süß
200 Gramm	Chamignons
1 Schuss	Worcestersoße
6 x	Blätterteigpasteten

1. Reh-Unterschale von Sehnen und Silberhaut befreien. Wasser und Wildfond mischen, gute Prise Salz, Pfeffer, drei Nelken, geschälte Zwiebel und Lorbeerblatt hinzugeben und zum kochen bringen. Fleisch in den Fond geben und auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen.
2. Fleisch entnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Einen halben Liter vom Fond abschöpfen und beiseite stellen.
3. In einer beschichteten Pfanne 50 Gramm Butter zerlassen. Nun nach und nach 50 Gramm Mehl unterrühren, darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Die Mehlschwitze leicht anbräunen lassen.
4. Den Fond nach und nach aufgießen. Erneut darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die Sahne unterrühren, mit Weißwein, Zitrone, Salz, Pfeffer und einem Schuss Worcestersoße abschmecken. Nun für fünf Minuten köcheln lassen.
5. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen. Zwiebel fein würfeln und anrösten. Anschließend die geschnittenen Champignons hinzugeben und anbraten.
6. Zuletzt die Pilze, Röstzwiebeln und das gewürfelte Fleisch im Fond unterrühren.
7. Blätterteigpasteten können fertig im Supermarkt gekauft werden. Mit einem spitzen Messer den Deckel lösen und im Backofen bei 180 Grad Celsius für drei Minuten erhitzen.
8. Die Pasteten befüllen, mit einer Zitronenscheibe und einem leichten Salat servieren.

Rehgulasch irischer Art



- 1 Kilogramm Rehfleisch , beispielsweise Abschnitte von Schulter und Nacken
- 1 Bündel Möhren
- 300 Gramm Champignons
- 3 Flasche Guinness
- 1 Stück Parmesankäse
- 3 x Rote Zwiebeln
- 2 Zehe Knoblauch
- 2 Zweig Rosmarin
- 2 Zweig Thymian
- 1 x Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Rapsöl

1. Ein loderndes Feuer für den Anfang ist gar nicht so schlecht, um auf der heruntergebrannten Glut Gemüse und Fleisch anzubraten. Für den Garprozess ist jedoch eine gleichbleibende Hitze notwendig. Hierfür circa 20 Holzkohlebriketts an den Rand der Glut legen. Nun das Gemüse in mundgerechte Stücke, die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Dutch oven auf der Glut platzieren, einen guten Schuss Rapsöl in den Topf geben und die Zwiebeln anrösten, später das Gemüse hinzugeben; nicht würzen, da die Pilze sonst anfangen zu wässern. Ist alles gut angebräunt, den Topfinhalt mit einer Kelle ausschöpfen und beiseitestellen.

2. Das Wildbret darf ruhig durchwachsen sein – Abschnitte aus Nacken oder Schulter sind aufgrund der langen Garzeit und der starken Hitze kein Problem. Ist das Gemüse aus dem Topf, erneut einen guten Schuss Rapsöl eingießen und anschließend das Fleisch nach und nach anrösten. Nicht zu viel Fleisch auf einmal in den Topf geben. Ist alles gut angebräunt, das angebratene Gemüse, den gehackten Knoblauch, Rosmarin und Thymian unterrühren und mit einer Flasche Guinness ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und fünf bis sieben Briketts auf dem Deckel, die restlichen unter dem Topf verteilen.

3. Nun für gut drei Stunden schmoren lassen, gelegentlich Guinness nachgießen, damit Fleisch und Gemüse leicht bedeckt sind. Ist das Fleisch schön zart, die Soße etwas einreduzieren lassen. Dann frischen Parmesan in den Topf reiben, unterrühren und erneut zehn bis 20 Minuten schmoren lassen. Zu guter Letzt noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein knuspriges Stangenbaguette und ein kühles Guinness.

Rehgulasch mit Gemüse



800 Gramm	Rehgulasch
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.5 Teelöffel	Wacholderbeeren
1 x	Lorbeerblatt
2 Esslöffel	Pflanzenfett
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
1 x	Glas Rotwein
0.5 Liter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Tomatenmark
1 Teelöffel	Oregano
1 x	rote und grüne Paprikaschote
2 Esslöffel	Pflanzenfett
150 Gramm	gemischte Waldpilze
1 Tasse	gehackte, gemischte Kräuter
1 Prise	Hefewürze
	Kräuterzweige zum Garnieren

Das Rehgulasch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.

Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Minuten schmoren.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mitschwitzen.

Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken.

Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren.

Reh-Hackbraten



400 Gramm	Reh-Hackfleisch
200 Gramm	Hackfleisch , Schweinebauch
250 Gramm	Hirtenkäse
100 Gramm	Bauchspeck , dünn aufgeschnitten
1 x	Ei
1 Tasse	Semmelmehl
2 x	Schalotten
2 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Bündel	Schnittlauch
5 x	Wacholderbeeren
2 Blatt	Lorbeer
1 x	Salz und Pfeffer
0.25 Liter	Wildfond
1 Schuss	Sahne

1. Für die Würzmischung die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, grobes Meersalz und Pfefferkörner im Mörser zerkleinern.
2. Rehhack und Schweinehack mischen und würzen. Die Kräuter kleinhacken und ebenfalls untermengen. Eigelb und Semmelmehl unterheben und gut in die Masse einarbeiten. Den Hirtenkäse mittig im Hackfleisch platzieren und zu einem Laib formen. Anschließend im restlichen Eiweiß wälzen und panieren.
3. In reichlich Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Nun die Oberseite mit Bauchspeck belegen. Mit Wildfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Im Ofen bei 180 Grad Celsius abgedeckt für 45 Minuten garen. Vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen und den Speck knusprig grillen.
4. Den Braten aus der Pfanne nehmen und anschneiden. Die Soße erneut aufkochen lassen und abbinden.
5. Dazu passt: In Butter geschwenkter Spargel, Schoten und Kirschtomaten.

Rehkeule an Apfelsauce



2kg Rehkeule
125ml Apfelessig
125ml Wasser
1 stück Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
125ml Rotwein
2 Stücke Lorbeerblätter
4 Stücke Nelken
10 Stücke Wacholderbeeren
5 Stücke Pfefferkörner
1 teelöffel Ingwer (gemahlen)
100g Fetten Speck (in Scheiben geschnitten)
1/2 teelöffel Salz
1/2 teelöffel Pfeffer
2 Teelöffel Zitronensaft

Sauce

125ml Wildfond
1 stück großer Apfel (gerieben)
1 becher Creme Fraiche

Als erstes die Rehkeule waschen und Vorsichtig die Silberhaut abschneiden. Die Zwiebel in Scheiben schneiden

Apfelessig, Wasser und Wein mit Zwiebeln und Gewürzen aufkochen und abkühlen lassen. Die Keule in eine Schüssel geben und in dem Sud einlegen. Alles für einen Tag kalt stellen lassen.

Die Keule aus dem Sud nehmen, trockentupfen und mit Ingwer, Salz und Pfeffer einreiben. Mit den Speckscheiben belegen und in den Dutch Oven legen. Soviel vom Sud dazugeben bis die Keule zur Hälfte bedeckt ist. Eventuell noch einen Schuss Rotwein dazugeben.

Die Rehkeule bei mittlerer Hitze (unten 4, oben 10 Briketts, je nach Größe) 3 Stunden schmoren! Nach 1,5 Stunden die Keule in der Sauce wenden und mit Sauce übergießen.

In einer Pfanne den geriebenen Apfel anschwitzen, mit dem Wildfond ablöschen, salzen und pfeffern. Bei geringer Hitze die Creme Fraiche unterrühren und abschmecken.

Die Rehkeule aus dem Dutch Oven nehmen, in dünne Scheiben schneiden und die Sauce darüber verteilen! Dazu schmecken Knödel und natürlich Rotkohl.

Rehkeule in Korinander-Honig-Glasur mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln



2 Kilogramm	Rehkeule , eine
2 Teelöffel	Koriandersaat
1 Teelöffel	schwarze Pfefferkörner
500 Gramm	Schmorgemüse , Zwiebeln, Sellerie, Möhren grobes Meersalz
4 Esslöffel	Öl
1 Esslöffel	Butter
2 Teelöffel	Tomatenmark
500 Milliliter	Rotwein
500 Milliliter	Wildfond , selbstgemacht
1 x	Lorbeerblatt
1 Teelöffel	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
3 Esslöffel	milder Honig
1 Esslöffel	Speisestärke

Koriander und Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Schmorgemüse putzen, schälen, grob würfeln. Die Rehkeule auslösen (wenn man will, ansonsten verlängert sich die Garzeit) und parieren, d. h. Fett und Sehnen entfernen. Dann die Stücke mit 1 bis 2 Teelöffel der Würzmischung rundum einreiben, mit Salz würzen.

Öl und Butter in einem Bräter erhitzen, die Keulenteile darin anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Gemüse zugeben und darin rösten. Tomatenmark einrühren, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Rotwein zugeben und einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Lorbeer zugeben, die ausgelösten Stücke in den Bräter legen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei max. 130 Grad auf der untersten Schiene zirka 1 bis 2 Stunden garen.

Inzwischen restliche Würzmischung mit Salz, Zitronenschale und Honig verrühren. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Nach 2 Stunden den Deckel entfernen und die Keule mit der Hälfte der Honig-Gewürz-Glasur bestreichen. Ohne Deckel zu Ende garen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Alufolie warm halten. Sauce durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, 10 Minuten offen einkochen lassen (Reduktion), dann mit der Stärke leicht binden. Fleischstücke mit der restlichen Glasur bestreichen, auf einer Platte anrichten (evtl. schneiden) und mit der Sauce servieren.

Am besten kombiniert man das Fleisch mit Blaukraut und klassischen Rosmarinkartoffeln: Frühlingkartoffeln längs vierteln und in Butter in einem Bräter anbraten, dann mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Rosmarinästchen in das Ofenrohr geben.

Tipp: Kurz vor dem Ende der Bratzeit Spalten aus Biozitronen hinzufügen!

Rehrücken auf karamellisiertem Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen und Cassis-Sauce



Wildgewürz herstellen

Alle Gewürze 1-2 Min. in einer Pfanne rösten, danach im Mörser fein zerstoßen und anschließend mit dem Salz vermischen.

Rehrücken

Den Rehrücken von allen Seiten je 2 Min. anbraten. Das Wildgewürz mit etwas Olivenöl verrühren, den Rehrücken damit bestreichen und in dem auf 190°C vorgeheizten Backofen 30 Min. weitergaren. Danach den Rehrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen.

Cassis-Sauce

Wildfond mit Rotwein aufkochen, Johannisbeergelee und -sirup, sowie Tomatenmark zufügen, alles bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen, Gewürze zufügen.

Evtl. zum Schluss noch etwas Sahne unterrühren.

Variante A: Mit Chili-Pulver abschmecken

Variante B: 20 gr. dunkle Kuvertüre (Schokoladenraspel, zartbitter)

Karamellisierter Rotkohl

Den Rotkohl in Streifen schneiden. In einem großen Topf Zucker karamellisieren und mit Rot- und Portwein ablöschen. Dann den Rotkohl dazugeben und alles gut vermischen. Da-nach den Essig unterrühren, den Gewürzbeutel hineingeben, Salz hinzufügen und alles bei geschlossenem Deckel 45 Min. köcheln lassen.

Inzwischen den Apfel und die Zwiebel fein würfeln und in einem kleinen Topf in dem Gänseschmalz ca. 5 Min. weich dünsten und nach ca. 35 Min. zum Rotkohl geben.

Zum Schluss noch das Johannisbeergelee unterrühren und abschmecken.

Kartoffelklöße

Pellkartoffeln – am besten vom Vortag! (dies wirkt sich stark auf die Konsistenz aus und lässt die Klöße deutlich einfacher formen, sie "kleben" nicht so stark) durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Ei, Salz, Muskat, Mehl und Speisestärke vermischen und 10-12 Klöße daraus formen.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Margarine in einer Pfanne rösten und in die Mitte der Klöße geben. Diese mit bemehlten Händen schön rund formen.

Wasser mit Salz aufkochen und die Klöße 10-15 Min. darin garziehen lassen.

1 Kilogramm	Rehrücken , mit Knochen
	Wildgewürz:
4 x	Kapseln Kardamon , ohne Schale
3 x	Sternanis
4 x	Nelken
10 x	Pimentkörner
1 Tasse	Fenchelsaat
1 Teelöffel	Kümmelsaat
1 Esslöffel	schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel	Koriandersaat
8 x	Wacholderbeeren
1 Teelöffel	grobes Meersalz
	Cassis-Sauce:
500 Milliliter	Wildfond
100 Milliliter	Rotwein
2 Esslöffel	schwarzes Johannisbeergelee
2 Esslöffel	Johannisbeersirup
2 Esslöffel	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Wildgewürz
50 Milliliter	Sahne , bei Bedarf
	Karamellisierter Rotkohl
1 Kilogramm	Rotkohl
120 Gramm	Zucker
200 Milliliter	Rotwein
100 Milliliter	Portwein
50 Milliliter	Balsamico-Essig
50 Gramm	Johannis- oder Preiselbeergelee
1 Teelöffel	Salz
1 x	Gewürzbeutel (Teebeutel) mit:
30 x	Pfefferkörnern
10 x	Wacholderbeeren
5 x	Pimentkörner
2 x	Lorbeerblätter
3 x	Nelken , bei Bedarf 5
1 x	Sternanis
1 Esslöffel	Gänseschmalz
1 x	Boskop-Apfel
1 x	Zwiebel
	Kartoffelklöße:
1 Kilogramm	Pellkartoffeln
2 x	Eier
	Salz, Muskat
50 Gramm	Mehl
50 Gramm	Speisestärke
1 x	Scheibe Toastbrot
20 Gramm	Margarine
1 Teelöffel	Salz

Rehrücken auf Süßkartoffelrösti mit Grünkohl



2 x	Rehrücken , küchenfertig, pariert
4 Stück	Süßkartoffeln
1 Bündel	Grünkohl
1 Schuss	Olivenöl
200 Milliliter	Rapsöl
1 Zweig	Rosmarin
2 Zehe	Knoblauch
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Süßkartoffelrösti: die Süßkartoffeln schälen und mit einer Reibe in möglichst lange, gleichmäßige Streifen reiben. Die Streifen in ein Küchtuch geben und die Flüssigkeit auswringen. Nun mit der Hand eine kleine, handteller-große Menge nehmen und diese in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, einmal vorsichtig wenden. Sind die Rösti leicht angebräunt auf Backpapier auslegen, auskühlen lassen und im Gefrierfach frosten. (Dies kann bereits am Vortag vorbereitet werden). Für die finale Zubereitung die gefrorenen Rösti in reichlich Rapsöl ausbacken bis sie goldgelb sind. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erst jetzt werden die Rösti richtig knusprig.

2. Grünkohl: den Kohl waschen und die Blätter von den Stielen zupfen und in gleichmäßig große Stücke reißen. Die Blätter in eine Pfanne geben und erhitzen. Ist das Wasser (vom Waschen) weitestgehend verdampft, einen guten Schuss Olivenöl hinzugeben, salzen und zuckern. Nun solange braten, bis die Blätter leicht Farbe bekommen und knusprig werden.

3. Rehrücken: den küchenfertigen Rehrücken salzen und leicht zuckern. Circa 20 Minuten ruhen lassen. Nun in Butterschmalz mit einem Zweig Rosmarin und zwei zerstoßenen Knoblauchzehen jeweils eine Minute pro Seite anbraten, bis das Fleisch leicht angebräunt ist. Das Fleisch in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Celsius (Ober-Unterhitze) für circa 16 Minuten backen.

4. Anrichten: Zuerst den Rösti auf den Teller geben, drei, vier Blätter Grünkohl auflegen und zuletzt den aufgeschnittenen Rehrücken platzieren. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und etwas von der Bratensoße darüber träufeln. Fertig ist das wilde Fingerfood.

Rehrücken aus dem Dutch Oven



Nimm das Reh ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank. Reibe es rundum mit 1/3 des Tomatenmarks ein und salze es.

Halbiere die Pilze. Putze und schneide sämtliche Gemüse in grobe Stücke und heize den Grill an. Hierfür reicht ein Korb mit Briketts und weitere Briketts nach der Minion Methode im Kreis verteilt (Sorge einfach dafür, dass deine Kohle immer 130 Grad Temperatur ergibt - beim Gasgrill geht das natürlich leichter). Heiz den Dutch oven für mindestens 5 Minuten über direkter Hitze auf.

Brate den Rehrücken von allen Seiten schön an und stelle ihn beiseite. Erhitze das Öl im Dutch Oven und dünste Zwiebeln und Knoblauch mit an. Füge dann die Gemüsestücke dazu (Karotten, Sellerie und Lauch) und brate diese so lang mit, bis sie etwas Bräunung angenommen haben.

Schiebe das Gemüse an den Rand des Dutch Oven und gib den Puderzucker in die Mitte. So lange, bis dieser eine tolle Cola-Farbe annimmt. Rühre dann das Tomatenmark dazu und röste es etwas mit an. Lösche sogleich mit dem Rotwein ab, lass ihn etwas einkochen und gib dann den Rinderfond dazu (viele nehmen Wildfond, ich mag Rinderfond).

Ganz ehrlich. Normalerweise kommen Rotwein und Gewürze erst eine Stunde vor Garende dazu. Ich will mir aber gerade im Winter nicht durch zu häufiges Öffnen die Temperatur im Grill verderben. Deshalb füge ich jetzt die Scheibe Bio-Orange, die Preiselbeeren und die restlichen Gewürze hinzu und rühre kräftig um. Dann lege ich den Rehrücken obenauf. Deckel von Dutch Oven und Grill drauf und schauen, dass die Temperatur für 2 Stunden bei 130 Grad bleibt.

Während das Reh im Dutch Oven gart, kannst du noch aus Salz, Basilikum und Olivenöl dein Basilikumöl mixen. Kurz vor Ende der Garzeit grillst du die Kräutersaitlinge noch an und gibst sie für ein paar Minuten in die Soße. Hat der Rehrücken eine Kerntemperatur von 55 Grad ist er rosa, ab 60 Grad ist er durchgegart. Aber keine Panik. Im Dutch Oven wird das Reh nicht trocken, selbst wenn es ein bisschen zu lange gart.

Nimm das Fleisch aus dem Dutch Oven und lass es etwas Ruhen. Die Soße kannst du durch ein Sieb passieren und nochmals etwas aufkochen, ich mag sie aber genauso, mit den Gemüsestücken. Schneide feine Scheiben aus dem Rehrücken und serviere ihn mit Soße, Spätzle und dem Basilikumöl. Dieses sorgt auch für einen tollen optischen und geschmacklichen Effekt.

Guten Appetit!

1,5 kg Rehrücken mit Knochen

3 EL Öl

1 Zwiebel(n)

2 Zehen Knoblauch

1 EL Puderzucker

3 EL Tomatenmark 2

Karotten

1/2 Knollensellerie 1

Stange Lauch 0,3 L

Rotwein

400 ml Rinderfond

2 EL Preiselbeeren

1 Scheibe Bio- Orange

2 Lorbeerblatt

3 Nelken

3 Pimentkörner

4 Wacholderbeeren

3 große Kräuterseitlinge etwas gehackte Petersilie

zum Garnieren

Salz

Für das Basilikumöl:

6-10 Blatt Basilikum

3-4 EL Olivenöl

etwas Meersalz

Rehrücken mit Macadamianusskruste, Schokoladen-Cranberriesauce , Rotkohl im Bratapfel, Pomme Williams



Den Rotwein zum kochen bringen und die Cranberries dazugeben, ca. 5 Min. bei leichter Hitze köcheln lassen. Die Cranberries durch ein Sieb geben, beiseite stellen, den Rotwein aufheben. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Den Rotkohl putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Rotkohl dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das ganze mit dem Rotwein auffüllen. 2 Lorbeerblätter und 4 Nelken in den Rotkohl geben. Den Rotkohl nun auf kleiner Hitze ca. 2,5 Std. köcheln. Nach und nach die Gemüsebrühe und den Kräuternessig dazugeben. Bei den Äpfeln die oberen Deckel abschneiden und das ganze vorsichtig aushöhlen. Das Apfelfruchtfleisch zu dem Rotkohl geben und noch eine halbe Std. mitkochen. Den Rotkohl mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotkohl auf einem feinen Sieb abtropfen lassen. Den Rotkohl in die ausgehöhlten Äpfel füllen, mit den Apfel – Deckeln verschließen und beiseite stellen.

100 g v.d. Nüssen grob hacken, die restlichen 50 g zusammen mit den ToastbrotscHEIBEN (ohne Rinde) den Eigelben und der Petersilie zu einer feinen Masse verarbeiten. Jetzt die Nüsse unter die Masse geben und kalt stellen.

Die geschälten Kartoffeln kochen und anschließend sehr fein stampfen. Die Butter unterrühren und die Masse etwas auskühlen lassen. Die Eigelbe und das Ei unter die lauwarmer Kartoffelmasse kneten, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Die kalte Kartoffelmasse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Esslöffel zu walnussgrossen Kugeln ausstechen und mit den Händen kleine Birnen formen. Die Mandelblättchen zwischen den Fingern leicht zerdrücken und mit dem Paniermehl vermischen. Jetzt die kleinen Birnen in das Eiweiß geben und mit der Mandelmischung panieren. An der oberen Seite der Birne als Stiel einen Petersilienstengel stecken und unten als Blüte eine Gewürznelke. Das ganze nun in einer Friteuse oder Pfanne mit viel Öl goldbraun ausbacken.

Den ausgelösten Rehrücken von der Silberhaut befreien. Das Fleisch in 4 Stücke portionieren, nicht salzen. In einer Pfanne das Fleisch kurz und heiß anbraten. Die kalte Masse der Nusskruste in 4 Portionen teilen und zwischen 2 Folien ausrollen. Das Fleisch mit der Kruste belegen, etwas andrücken und auf ein Backblech legen. Den Ofen auf ca. 200 °C vorheizen und dann die mit Rotkohl gefüllten Äpfel in den Ofen schieben, nach etwa 25 Minuten Backzeit, das Fleisch ebenfalls in den Ofen schieben und noch ca. 15 Minuten mit backen.

Die Zartbitterschokolade mit einem Messer grob hacken und in einem Wasserbad langsam schmelzen lassen, das Olivenöl langsam mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Cranberries dazugeben.

600 Gramm	ausgelöster Rehrücken
150 Gramm	gesalzene Macadamianüsse
3 x	Scheiben Toastbrot
6 x	Eigelb
	Petersilie
50 Gramm	Zartbitterschokolade , 75%
50 Milliliter	Olivenöl
70 Gramm	getrocknete Cranberries
200 Milliliter	Rotwein
1 x	Kopf Rotkohl
2 x	kleine Zwiebeln
4 x	Apfel , sauer
50 Milliliter	Kräuternessig
150 Milliliter	Gemüsebrühe
	Zucker, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken
1 Kilogramm	Kartoffeln , mehlig
80 Gramm	Butter
100 Gramm	Mandelblättchen
50 Gramm	Paniermehl
	Petersilienstiele, Nelken, etwas Mehl

Rehrücken mit Schoko-Chili-Sauce



3 EL Öl
900 g Rehrücken
2 Zwiebel(n)
2 Karotten
1 Staudensellerie
1 Tomaten
1 EL Tomatenmark
2 TL Puderzucker
200 ml Rinderfond
200 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
150 g Kräuterseitlinge
1 Schote Chili
40-50 g Schokolade (min. 80% Kakao) zum
Abschmecken Meersalz
zum Abschmecken Pfeffer

Putze das Gemüse. Halbiere die Zwiebeln, schneide den Sellerie und die Karotten in grobe Scheiben. Würfel die Tomate. Die Kräuterseitlinge kannst du ganz lassen, oder halbieren. Schneide die Chili in ganz kleine Stückchen und verwende - je nach Schärfe - auch die Kerne. Heize den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Erhitze einen Bräter mit Öl auf höchster Stufe. Brate den Rehrücken von jeder Seite maximal 30 Sekunden an und nimm ihn dann aus dem Bräter. Brate dann die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie stark an, bis sie braun sind. Achte darauf, dass du immer genügend Öl im Bräter hast. Bei Bedarf fülle nach. Schiebe das Gemüse zur Seite und röste dann Tomate und Tomatenmark kurz an. Karamellisiere dann den Puderzucker. Lösche mit Rinderfond und Rotwein ab.

Lege den Rehrücken auf das Gemüse. Gib die Kräuterseitlinge, Chili, Schokolade sowie Lorbeerblatt und Thymian in die Sauce und rühre einmal um, so dass sich alles in der Sauce befindet.

Gare das Reh nun im Ofen fertig. Nach ca 1 Stunde hat es eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht, was dem rosafarbenen Garzustand auf meinen Bildern entspricht.

Nimm das Fleisch aus dem Bräter und lass es ruhen. Gleichzeitig wird die Sauce im Ofen bei 200 Grad nochmal für mindestens 20 Minuten richtig aufgeköcht.

Kurz vor dem Servieren trenne das Fleisch vom Knochen und schneide den Rehrücken in feine Scheiben. Erwärme ihn ganz kurz in der Soße. Serviere den Rehrücken mit Nudeln oder Spätzle und deinem Lieblingsgemüse.

Rehschäufele aus dem Smoker mit Gewürzkirschen und Chicorée



	Gegrillter Chicorée mit Parmesan:
3 x	Chicorée
2 Esslöffel	Honig
0.5 x	Zitrone
50 Gramm	Parmesan
	Salz
	Pfeffer
	Rehschäufele:
2 x	Rehschäufele (Schulter)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
6 x	Wacholderbeeren
2 x	Lorbeerblätter
3 x	Pimentkörner
1 x	Zweig Rosmarin und Thymian
250 Milliliter	kräftiger Rotwein
2 x	Zweige Pfefferminze
1 x	Zitrone
	Gewürzkirschen:
200 Gramm	Gelierzucker
400 Milliliter	Rotwein
10 x	schwarze Pfefferkörner
0.5 x	Päckchen Lebkuchengewürz
2 x	Lorbeerblätter
4 x	Wacholderbeeren
1 Esslöffel	Dijonsenf
400 Gramm	Kirschen

1. Für den gegrillten Chicorée mit Parmesan vom Chicorée die äußeren Blätter entfernen und die Stauden der Länge nach halbieren. Nun in heißes Wasser legen, um die Bitterstoffe etwas zu entziehen.
2. Den Chicorée mit der Schnittfläche nach oben auf ein Grillblech legen, mit Zitronensaft, Honig beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Parmesan bestreuen. Das Gemüse ist fertig wenn, die Oberfläche schön goldbraun ist.
3. Die Schäufele in den oben genannten Zutaten über Nacht einlegen. Die Schäufele am nächsten Tag herausnehmen und mit Küchentrepp abtupfen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Schäufele im Smoker bei 130°C ca. 2,5 Stunden garen.
4. Für die Gewürzkirschen den Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und ca. 10 Minuten stark einkochen lassen. Die entsteinten Kirschen hinzufügen und kurz (ca. 1 Minute) mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Kirschen erneut mit Dijonsenf kurz aufkochen und noch heiß in Gläser abfüllen, fest verschließen und zum Abkühlen auf den Deckel stellen.

Rehsteaks in Madeira-Soße mit Möhren-Fenchel-Gemüse



600 Gramm	Rehsteaks , aus der Keule
2 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Schalotte
1 Esslöffel	Butter
150 Milliliter	Wildfond
100 Milliliter	Madeira
2 Esslöffel	Crème Double
1 Löffelspitze	Piment d'Espelette
300 Gramm	Möhren
300 Gramm	Fenchel
200 Milliliter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Limettensaft
0.5 Esslöffel	Zucker
1 Löffelspitze	Zimt
0.5 Teelöffel	Fenchelsaat
0.5 Teelöffel	Kreuzkümmel
4 Esslöffel	Olivenöl
0.5 Bündel	Koriander
	Salz und Pfeffer

1. Möhren schälen, je nach Größe entweder längs halbieren oder vierteln. Fenchel putzen, Strunk entfernen und der Länge nach in Spalten schneiden. Brühe in einer Pfanne aufkochen lassen, Möhren und Fenchel dazugeben, sodass das Gemüse knapp mit Brühe bedeckt ist. Gemüse bissfest kochen.

2. Schalotte schälen, fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten. Wildfond und Madeira hinzugeben und die Soße etwas einreduzieren. Piment d'Espelette und Crème double hinzugeben. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Rehsteaks salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten zirka drei bis vier Minuten braten. Zur Seite stellen und warm halten.

4. Gemüse vom Herd nehmen und die restliche Brühe abgießen. Aus Limettensaft, Zucker, Zimt, Fenchelsaat, Kreuzkümmel und Olivenöl eine Soße anrühren und über das Möhren-Fenchel-Gemüse geben. Koriander übers Gemüse streuen.

5. Steaks zusammen mit dem Gemüse anrichten. Soße zum Fleisch geben.

Scharfe Schäufole mit Grünkohl



3 x	Reh-Schulter
600 Gramm	frischer Grünkohl
3 Scheibe	Wildschwein-Speck
1 x	Zwiebel , groß
1 Zehe	Knoblauch
500 Milliliter	Wildfond , alternativ Gemüsebrühe
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
2 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Peperoni

1. Die Rehschulter mit einem beliebigen Rub einreiben (besonders geeignet sind rauchige Aromen). Nun für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Grünkohl waschen, abtropfen lassen und vom Strunk zupfen. Wildschweinspeck, Zwiebel und Knoblauch in feine Streifen schneiden.
3. Ein Glutbett vorbereiten und den DutchOven mittig platzieren. Butterschmalz erhitzen und die Schäufole rundherum anbraten. Diese anschließend aus dem Topf nehmen und nun Zwiebeln, Speck und Grünkohl kurz anrösten.
4. Mit Wildfond ablöschen, so dass der Kohl gut bedeckt ist. Nun die Schäufole wieder in den Topf geben, Knoblauch und Peperoni dazu und abgedeckt für zwei Stunden schmoren lassen. Gelegentlich umrühren und Fond nachgießen. Der Grünkohl sollte nicht anbrennen.

Wilder Rollbraten mit Pilz-Kräuterfüllung



1 x	Rehschulter
1 x	Bratnetz , lebensmittelecht
100 Gramm	Champignons , weiß
0.5 x	Paprika , rot
1 x	Petersilie
1 Tasse	Semmelmehl
1 x	Eigelb
1 x	Zwiebel
0 Liter	Rotwein
1 x	Salz, Pfeffer

1. Den Knochen der Rehschulter auslösen. Sehnen und Silberhaut weitestgehend entfernen. Das Fleisch ausbreiten und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Knochen dem Hund geben.
2. Champignons und Paprika würfeln und kurz in der Pfanne anbräunen. Kräuter hinzugeben, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Eigelb unter die Mischung heben und mit Semmelmehl binden, so dass eine formbare Masse entsteht.
3. Die Masse mittig auf dem Fleisch platzieren und fest einrollen. Das Bratnetz einseitig verknoten und über das gerollte Fleisch ziehen. Anschließend die zweite Seite verknoten, darauf achten, dass der Knoten nah und fest am Fleisch sitzt.
4. Den Rollbraten in Butterschmalz von jeder Seite anbraten. Gewürfelte Zwiebel hinzugeben. Anschließend mit Rotwein und Wasser ablöschen. Für zirka 1 ½ Stunden abgedeckt schmoren lassen. Gelegentlich wenden und mit Bratensoße übergießen.
5. Den Braten entnehmen und vorsichtig das Netz entfernen. Soße durch ein Sieb gießen und mit Mehl oder Stärke binden, ggf. nachwürzen. Dazu passen frisches Gemüse und Semmelknödel.

REHKEULE GEGRILLT



1	Stk	Rehkeule (1.5 Kg)
2	EL	Kräuter der Provence
2	Prise	Salz und Pfeffer
2	Stk	Knoblauchzehen, gepresst
5	EL	Öl
1	Pk	Wacholderbeeren gemahlen

- 1 Mit den Gewürzen und dem Öl eine Paste mischen und die Rehkeule damit gut einreiben.
- 2 Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 Am nächsten Tag den Grill mit indirekter mittlerer Hitze auf 140°C anheizen.
- 4 Die Keule in den Bräter geben und auf den Grill legen. 1,5 Std. grillen - die Kerntemperatur sollte circa 65°C betragen. Das Thermometer des öfteren kontrollieren.
- 5 Die Keule nach dem Grillen in Alufolie einwickeln und 15-20 Min. ruhen lassen.
- 6 Mit Rosmarinzweigen als Garnitur servieren. Als Beilage Kartoffelsalat und Fladenbrot.

📍 Tipps zum Rezept

Sinkt die Temperatur wird der Braten länger brauchen. Ist die Temperatur höher wird der Braten bzw. die Keule eher trocken.

Rehkeule vom Kugelgrill



Pfeffer
Rosmarin
Basilikum
Estragon
Petersilie
Lauch
Zwiebel
1 x Rehkeule

Kräuter im Mörser zerkleinern und mit Olivenöl zu einer Marinade verarbeiten.

KEIN Salz, da es dem Fleisch Wasser entzieht. Gegebenenfalls erst kurz vor dem Grillen.

Die Rehkeule (Silberhaut entfernen) einen Tag vor der Zubereitung in die Kräutermarinade einlegen. Dazu das Blatt bestreichen, in einen Gefrierbeutel packen und im Kühlschrank lagern.

Die Keule mit indirekter Hitze auf dem Kugelgrill bei 130°C garen. Backzeit: 1 Stunde pro Kilogramm.

Dazu schmeckt ein frischer Salat und ein Knoblauch-Tomatenbrot.

Rehleber griechische Art



8 Scheibe	Rehleber , frisch
50 Milliliter	Olivenöl
50 Milliliter	Zitronensaft , frisch gepresst
2 Zehe	Knoblauch
3 Teelöffel	Oregano , getrocknet
8 Blatt	Salbei
1 x	Salz und Pfeffer

1. Die küchenfertige Rehleber waschen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. In zirka ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und von jeder Seite pfeffern.

2. Olivenöl mit Zitronensaft verrühren. Oregano, gepressten Knoblauch und Salbeiblätter hinzugeben und gut umrühren. Leberscheiben in die Marinade legen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

3. Zwischenzeitlich den Grill anheizen. Leberscheiben aus der Marinade nehmen und auf dem Grill von jeder Seite zirka ein bis eineinhalb Minuten grillen. Anschließend die Leber salzen und mit frischem Grillgemüse servieren.

Rehlende in Käse-Kräuter-Kruste mit Couscous-Salat



2 x	Rehlende
100 Gramm	Paniermehl
50 Gramm	Parmesankäse , gerieben
50 Gramm	Mehl
1 x	Ei
1 Esslöffel	Butterschmalz
125 Gramm	Couscous
125 Milliliter	Gemüsebrühe
2 x	Paprikaschoten
2 x	Lauchzwiebeln
1 Bündel	Schnittlauch
1 Bündel	Petersilie
1 x	Salz, Pfeffer, Zucker
1.5 Esslöffel	Olivenöl
1 Esslöffel	Reisessig
0.5 Esslöffel	Tomatenmark

1. Die Lende säubern und trocken tupfen, salzen und pfeffern.

2. Geriebenen Parmesan, geschnittenen Schnittlauch und Petersilie sowie Paniermehl vermischen. Die Lende zuerst in Mehl wälzen, dann im verquirlten Ei und anschließend in der Käse-Kräuter-Paniermehl-Mischung, so dass ein Mantel das gesamte Fleisch umschließt.

3. In Butterschmalz rundum anbraten bis die Kruste leicht angebräunt ist, dann für zirka acht Minuten bei 160 Grad Celsius in den Backofen geben.

4. Den Couscous in eine hitzebeständige Schale/Topf geben. Den Fond aufkochen und zum Couscous gießen. Zirka zehn Minuten ziehen lassen.

5. Paprika, Lauchzwiebeln, Schnittlauch und Petersilie waschen, klein schneiden und mit dem abgekühlten Couscous vermengen. Reisessig, Öl, Tomatenmark und Sojasauce hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Zucker abschmecken.

Rehroulade mit Spargel und Fetakäse



400 Gramm	Rehrücken , ausgelöst, pariert
1 Bündel	grünen Spargel
1 Packung	Fetakäse
1 Schluck	Olivenöl
1 Schuss	Himbeer-Balsam
1 Esslöffel	Honig
1 Teelöffel	Senf
1 x	Salz und Pfeffer
1 Esslöffel	Butter

1. Den Rehrücken in daumenbreite Medaillons schneiden. Diese in Klarsichtfolie einschlagen und plattieren, anschließend von einer Seite würzen.
2. Die verholzten Enden des Spargels abschneiden, die Stangen in kleine Stücke schneiden. In etwas Butter anbraten, mit Salz und ein wenig Zucker würzen, nun abkühlen lassen.
3. Für die Marinade einen Schluck Olivenöl mit einem Schuss Himbeerbalsam, einem Esslöffel Honig, einem Teelöffel Senf sowie Salz und Pfeffer vermengen.
4. Spargel und etwas Fetakäse auf die gewürzte Fleischseite legen und straff einrollen. Die Rouladen auf einen Spieß stecken und bei direkter Hitze vier bis fünf Minuten grillen. Das Fleisch sollte innen noch leicht rosa sein. Nun mit der Marinade beträufeln und erneut eine Minute je Seite grillen. Dazu passt ein knackiger Blattsalat.

Rehrücken an Rhabarber-Soße



1 x	Rehrücken , ausgelöst
300 Gramm	Rhabarber
3 Esslöffel	Apfelessig
8 Scheibe	Baguette
4 Esslöffel	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweig	Thymian
1 x	Salz und Pfeffer
50 Gramm	Zucker
25 Gramm	Butter
1 Teelöffel	Pfefferkörner , grün

1. Rhabarber waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Sehnen und Silberhäute vom Rehrücken entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rückenstränge darin beidseitig scharf anbraten. Anschließend in Alufolie im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad Celsius bis zur gewünschten Garstufe garen lassen.

2. Währenddessen Zucker, Butter und Essig etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann Rhabarber und Pfefferkörner zugeben, nochmals aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Rhabarber drei bis vier Minuten gar ziehen lassen.

3. Thymian waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und, bis auf ein wenig zum Bestreuen, zum Rhabarber geben. Knoblauchzehe flach drücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe zugeben und die Baguettescheiben darin beidseitig goldbraun braten.

Wildfleisch und Rhabarber-Soße anrichten, mit Thymian bestreuen. Dazu Röstbrot reichen.

Rehrücken auf dem Lachsbrett - Bachforelle aus der Glut



1 x	ganzer Rehrücken , am Knochen
1 x	Bachforelle
1 x	Lachsbrett
6 Blatt	Sauerampfer
6 x	Kirschtomaten
1 Becher	Brombeeren
1 Schuss	Tomatenessig
1 Flasche	Olivenöl
1 x	Poree
3 x	Paprika
2 x	Zwiebeln
1 x	Fenchel
1 x	Zucchini
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Ein Feuer schüren und ein großes Glutbett vorbereiten. Ggf. mit Holzkohle nachhelfen.

2. Den Rehrücken von der Silberhaut befreien, mit Olivenöl einreiben und salzen. Das Lachsbrett ebenfalls einölen. Reichlich Thymian, Salbei, Rosmarin und weitere Kräuter nach Belieben auf dem Lachsbrett ausbreiten. Den Rücken darauf platzieren und mit der Spange befestigen.

3. Das Lachsbrett leicht zum Feuer geneigt so nah dazu aufstellen, dass man es zehn Sekunden mit der Hand aushält. Nach zirka 60 Minuten den Rücken einmal wenden und weitere 20 bis 30 Minuten am Feuer garen. Ob das Fleisch gar ist, lässt sich am besten mit einem Bratenthermometer überprüfen. Bei 53 Grad Celsius Kerntemperatur ist das Fleisch zart rosa.

4. Bachforelle ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. Von innen und außen salzen und zuckern. Cherrytomaten vierteln, mit etwas Salz, Kokuszucker und Tomatenessig würzen, eine Handvoll Brombeeren dazu geben. Die Masse in die Bauchhöhle der Forelle geben.

5. Große Blätter vom Sauerampfer pflücken, leicht überlappend ausbreiten und den Fisch darin einwickeln. Kurz bevor der Rehrücken fertig ist, die Forelle in die direkte Glut geben und damit abdecken. Für zehn Minuten garen.

6. Gemüse ebenfalls in die direkte Glut legen bis die Haut leicht verkohlt ist. Herausnehmen, die Haut abschälen, klein schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Den Rehrücken vom Knochen lösen und in Medaillons schneiden, erneut salzen und pfeffern. Die Forelle aus dem Sauerampfer pulen und mit Gemüse und Reh servieren.

Arabisch gewürzte Grillfackeln vom Rehrücken



300 Gramm	Rehrücken , ausgelöst, portioniert
10 Scheibe	Bauchspeck , dünn aufgeschnitten
1 Packung	Holzspieße
1 Schluck	Dattelsirup
1 Packung	Za'atar , israelische Gewürzmischung

1. Den Rehrücken längs in fingerbereite Streifen schneiden. Den Speck auf die gleiche Größe zuschneiden und auf die Rehstreifen legen.
2. Das Holzspieß abwechselnd von oben und unten durch den Reh-Speckstreifen spießen.
3. Die Spieße nun in eine Schale geben. Der salzige Geschmack vom Speck genügt, so dass nicht extra gesalzen werden muss. Mit einem Löffel Dattelsirup sparsam über den Spießen verteilen. Anschließend wenden und auch die Unterseite marinieren.
4. Nun die Spieße auf den heißen Grill geben und bei direkter Hitze nur wenige Minuten beidseitig grillen. Zuerst die Unterseite maximal eine Minute grillen, dann die Oberseite mit dem Speck, bis dieser leicht knusprig ist.
5. Die Spieße vom Grill nehmen und auf dem Teller mit Za'atar bestreuen. Fertig sind die Grillfackeln vom Rehwild.

Bare-naked stag



800 Gramm

Rotwildrücken

Kürbiskernöl

Meersalz

Pfeffer

Was soll man da noch beschreiben? Rehwildrücken ab auf den Grill/ Pfanne, kurz und heiß anbraten, danach mit Kürbiskernöl, Meersalz und Pfeffer garnieren. Fertig!

Crostini mit Rehrücken in Kaffeesalz und Feigenconfit



400 Gramm	Rehrücken , pariert
5 Gramm	Kaffeebohnen
20 Gramm	Fleur de Sel
1 Löffelspitze	Koriander
1 Löffelspitze	Kardamom
200 Gramm	Kräuterseitlinge
1 Zweig	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
4 Esslöffel	Olivenöl
1 Esslöffel	Butter
8 x	Feigen
100 Milliliter	Holundersaft
2 Esslöffel	Zitronensaft
3 Esslöffel	Zucker
1 x	Baguettebrot
1 Teelöffel	Speisestärke , in Wasser gelöst
1 x	Salz und Pfeffer

1. Kaffeebohnen in einem Mörser grob zerstoßen und in einem verschlossenen Glas mit dem Kardamom, dem Koriander und dem Fleur de sel gut vermischen. So angemischt hält sich das Kaffeesalz gut ein paar Wochen.
2. Sechs Feigen grob würfeln und in einen Topf geben. Holundersaft, Zitronensaft und den Zucker hinzugeben und alles ein wenig zusammenkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Warm stellen.
3. Den Ofen auf 100 Grad Celsius vorheizen. Den Rehrücken in zirka 12-15 Zentimeter lange Stücke teilen. Mit dem Kaffeesalz einreiben und etwas pfeffern. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten gut anbraten. Anschließend für zirka acht bis zehn Minuten in den Ofen schieben.
4. Das Baguettebrot in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Ofenrost verteilen. Mit Olivenöl bepinseln. Für zirka zehn Minuten mit in den Ofen geben. Den Rehrücken aus dem Ofen holen und in Alufolie gewickelt noch ein wenig ruhen lassen. Den Ofen höher schalten und die Baguettescheiben noch weitere fünf Minuten rösten lassen.
5. Zwischenzeitlich die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, den Knoblauch klein schneiden und die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen. Ein Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Pilze darin von beiden Seiten gut anbraten und den Knoblauch und den Rosmarin mit in die Pfanne geben. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Rehrücken längs in schmale Streifen schneiden. Zum Servieren die Baguettescheiben erst ein wenig mit dem Feigenconfit bestreichen, dann jeweils eine Scheibe Kräuterseitlinge auflegen und zum Schluss den Rehrücken darauf anrichten. Mit Feigenconfit und Feigenvierteln dekorieren.

Exotischer Rehspieß mit Sesam



- 0 x Rehfleisch
- 2 Esslöffel Öl , für starken Geschmack Sesamöl
- 3 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Sojasoße
- 1 Teelöffel Sambal Oelek
- 2 Esslöffel Sesam

Die Marinade zubereiten.

Das Rehfleisch in zwei bis drei cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und leicht salzen. Mit der Marinade vermengen und je nach Geschmack ziehen lassen.

Die Fleischwürfel auf Spieße stecken und ca. 10 – 12 Minuten über Holzkohle grillen, dabei mehrfach wenden.

Dazu passt hervorragend gegrillte Ananas.

Gefüllte Reh-Oberschale auf Spargelsalat



300 Gramm	Reh-Oberschale
500 Gramm	Spargel , weiß
1 Bündel	Radieschen
1 x	Salatgurke
1 Packung	Mozarella
1 x	Zwiebel , rot
1 Packung	eingelegte, getrocknete Tomaten
1 Bündel	Salbeiblätter
3 Teelöffel	Ahornsirup
6 Teelöffel	Kräuteressig
9 Teelöffel	Olivenöl
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Salz, Pfeffer

1. Spargel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und für zirka 20 Minuten kochen. Einen Teelöffel Salz und Zucker ins Wasser geben. Anschließend in kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

2. Währenddessen die Zwiebel, Radieschen, Gurke und Mozarella in dünne Scheiben schneiden. Für die Vinaigrette drei Teelöffel Ahornsirup, sechs Teelöffel Kräuteressig und neun Teelöffel Olivenöl vermischen. Salzen und pfeffern.

3. In die Reh-Oberschale eine Tasche schneiden. Aufklappen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun mit Salbei und den eingelegten, getrockneten Tomaten befüllen. Die Tasche verschließen und mit Zahnstochern oder einer Rouladennadel fixieren. Die Oberschale nun salzen und pfeffern, mehlieren und in einem aufgeschlagenem Ei sowie in Paniermehl welzen. In Butterschmalz rundherum anbraten und zirka zehn Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius auf der mittleren Schiene backen, bis die Kerntemperatur zirka 70 Grad Celsius erreicht.

4. Salat auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln. Die Zahnstocher aus der Oberschale entfernen, aufschneiden und servieren.

Gegrillte Rehkeule



- 1 x Rehkeule , entbeint
- 3 Esslöffel Paprika
- 1 Esslöffel Piment
- 1 Esslöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Cayennepfeffer
- 1 Esslöffel Majoran
- 1 Esslöffel Thymian
- 1 Esslöffel Rosmarin
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Wacholderbeeren , gemahlen
- 1 Teelöffel Muskat
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Kümmel , gemahlen

Die Rehkeule mit einem klassischen Rub aus den aufgeführten Gewürzen marinieren und zirka acht Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Grill auf 180 Grad Celsius vorheizen und bei indirekter Hitze bei 180 Grad Celsius für knapp 1,5 Stunden grillen. Bei einer Kerntemperatur von 68 Grad (mind. 10 Minuten) die Rehkeule herausnehmen und gleich genießen. Dazu schmecken frisches Baguette und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark.

Gegrillte Rehroulade mit Möhrchen



1 x	Reh-Unterschale
1 Tasse	Zwiebelmarmelade
1 x	Apfel
1 x	Limette
1 x	Ingwer , frisch
1 Zehe	Knoblauch
1 Tasse	Olivenöl
1 Bündel	Thymian
1 Teelöffel	Honig
1 Bündel	Möhren

1. Die Reh-Unterschale von Sehnen befreien, flach aufschneiden und auseinanderklappen. Das Fleisch mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem Plattiereisen flach klopfen.
2. In einer Schale einen Schuss Olivenöl mit einem Spritzer Limettensaft, frisch geriebenem Ingwer, einer zerquetschten Knoblauchzehe sowie Salz und Pfeffer mischen. Nur die oben liegende Seite des Fleisches mit der Marinade bestreichen.
3. Eine gute Portion Zwiebelmarmelade im unteren Drittel verteilen. Einen Apfel schälen und in Streifen schneiden. Mittig auf der Zwiebelmarmelade platzieren.
4. Das Fleisch straff aufrollen, die Seiten einklappen und mit einer Rouladennadel oder Holzspießen fixieren. Die Roulade von außen salzen und pfeffern. Nun für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Währenddessen die Möhren schälen und in Salzwasser für zirka zehn Minuten köcheln lassen bis sie weich aber noch bissfest sind. Anschließend in Eiswasser abschrecken.
6. Im noch warmen Kochtopf Öl, Limettensaft, Thymianblätter, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Die erkalteten Möhren darin einlegen und mehrmals wälzen.
7. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und den Grill anheizen. Bei direkter Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun grillen. Ein Grillthermometer hilft den perfekten Garpunkt abzapassen. Bei 60 Grad Celsius ist das Fleisch noch leicht rosa.
8. Die Möhren vor dem grillen abtropfen lassen. Ebenfalls bei direkter Hitze gut anbräunen.

Gegrillte Rehschulter



1 x	Rehschulter
20 Gramm	Salz
40 Gramm	Rohrzucker
40 Gramm	Paprikapulver
10 Gramm	Knoblauchpulver
10 Gramm	Zwiebelpulver
1 Teelöffel	Ingwerpulver
1 Prise	Kurkuma
1 Prise	Kardamon

1. Blätter vom Reh vakuiert aus der Tiefkühltruhe nehmen und in einen großen Topf mit kaltem Wasser legen (komplett bedeckt). Dann Wassertemperatur auf 75 Grad aufheizen und gute zwei Stunden bei 75 Grad halten (nicht kochen!).

2. Dann das Fleisch aus dem Beutel holen und trocken tupfen. Mit einem Rub aus 20g Salz, 40g Rohrzucker, 40g Paprika, 10g Knoblauchpulver, 10g Zwiebelpulver, 1 TL Ingwerpulver, etwas Kurkuma und Kardamon, alles fein gemörst, gut einreiben. Dann die Stücke auf dem Grill bei ordentlich Hitze von allen Seiten kurz rösten. Direkt vom Knochen schneiden; das Fleisch wird super zart und saftig, es sollte direkt gegessen werden!

Bärlauchbutter

3. Zwei Bund Bärlauch und eine Zwiebel klein gehackt bzw. grob püriert, drei Esslöffel Zitronensaft, 25 Mililiter Cognac, Paprika und etwas Cayennepfeffer mit 500 Gramm kalter Butter mischen (mit einer Küchenmaschine oder im Fleischwolf). In Frischhaltefolie einrollen und in der Tiefkühltruhe fest werden lassen.

Baguette

4. 330 Mililiter lauwarmes Wasser mit 1 Teelöffel Trockenhefe mischen, 500 Gramm feines Weizenmehl und 1,5 Teelöffel Salz dazugeben und mischen/kneten. Dann in einer eingefetteten Glasschüssel 1,5 Stunden gehen lassen (mit nassem Geschirrtuch abgedeckt). Teig in drei Stücke teilen, nochmal leicht kneten und grob in Baguetteform formen. So nochmal eine halbe Stunde gehen lassen und die Form in lange Baguette-Rollen ziehen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, Baguettes auf einem Blech in den Ofen schieben und auf ein zweites heisses Blech, unter dem Brotblech, 150 ml Wasser giessen (Ofen sofort schliessen, damit der Dampf nicht entweicht). Brot 10 Minuten backen, dann Temperatur reduzieren und bis auf die gewünschte Farbe fertig backen. Baguettes kurz etwas abkühlen lassen, dann einschneiden und dünne Scheiben der gefrorenen Bärlauchbutter in das warme Baguette stecken.

Ofenkartoffeln

5. Geviertelte Kartoffeln mit wenig Olivenöl, Salz und frischem Rosmarin mischen und in einer Gratinform auf dem unteren Blech bei den Baguettes mit backen.

6. Dazu passt Sauer Cream mit frischen Kräutern, Zitronensaft und Salz.

Gesmokter Rehrücken mit Rotkohlsalat



400 Gramm	Rehrücken
1 Packung	Räucherchips , Wacholder
1 x	Rotkohl
6 Esslöffel	Apfelessig
9 Esslöffel	Olivenöl
3 Esslöffel	Ahornsirup
0.5 x	Limette
1 x	Birne
6 x	Brötchen , vom Vortag
300 Milliliter	Milch
1 x	Zwiebel
0.5 Bündel	Schnittlauch
3 x	Eier
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Serviettenknödel – Die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist. Die Brötchen vom Vortag würfeln, zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und eine halbe Stunde quellen lassen. Die Zwiebel klein schneiden und in Butter glasig dünsten. Anschließend mit gehacktem Schnittlauch und den Eiern zu den Brötchen geben. Mit einem Teelöffel Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Erneut für eine Stunde ruhen lassen. Geschirrhandtuch anfeuchten und die Masse mittig darauf platzieren. Nun zu einer Rolle formen und in das Tuch einwickeln (nicht zu straff, da der Teig beim Garen noch etwas aufgeht).

Die Enden des Tuches mit Küchengarn zusammenbinden. In reichlich Salzwasser bei schwacher Hitze zirka 30 Minuten ziehen lassen. Nun die Rolle auspacken und abkühlen lassen. (Die Knödel können auch am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

2. Rotkohlsalat – Strunk entfernen und den Rotkohl klein schneiden. Eine Birne in feine Scheiben oder Streifen schneiden und zum Rotkohl geben. Für das Dressing Öl, Apfelessig, Ahornsirup und Saft einer halben Limette mischen und unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Grill anheizen, Räucherchips für zirka 30 Minuten in Wasser einlegen. Den Rehrücken mit Salz und etwas Zucker würzen. Bei direkter Hitze nur eine Minute pro Seite grillen. Die Räucherchips abtropfen lassen und auf die Grillkohle geben. Den Rehrücken aus der direkten Hitze nehmen und den Grill verschließen. Nun für zirka zwölf Minuten garen lassen (Die Garzeit kann je nach Grill und verwendeter Kohle stark variieren). Die abgekühlte Knödelrolle in fingerbreite Scheiben schneiden. Den Rücken beiseitestellen und die Knödel bei direkter Hitze kurz von beiden Seiten knusprig grillen. Ist der Rehrücken aufgeschnitten und angerichtet, erneut mit Salz und Pfeffer würzen

Gratinierter Rehrücken mit Sellerie- Birnen- Püree



100 Gramm	Nüsse , z.B. Walnuss- und/oder Haselnusskerne
3 Esslöffel	Zucker
50 Gramm	schwarze Oliven , ohne Stein
2 Esslöffel	weiche Butter
1 Esslöffel	gehackter Rosmarin
300 Gramm	Knollensellerie
4 x	Birnen
100 Gramm	Sahne
0 x	Salz
300 Milliliter	Glühwein , oder fruchtiger Rotwein
1 x	Messerspitze Lebkuchengewürz
2 Esslöffel	Butter
600 Gramm	Rehrücken , ausgelöst

Die Nüsse mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren, abkühlen lassen und mit dem Messer fein hacken. Die Oliven ebenfalls hacken. Die weiche Butter mit dem Nusskrokant, den Oliven und dem Rosmarin verkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier ½ cm dick ausrollen und kühl stellen.

Den Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Siebeinsatz mit etwas Wasser zugedeckt etwa 20 Minuten dämpfen. Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in Spalten schneiden und 4 Minuten mit dem Sellerie im Siebeinsatz mitgaren. Die Hälfte der Birnen mit dem Sellerie und der Sahne pürieren. Das Püree mit Salz würzen.

Den Wein, den restlichen Zucker und das Lebkuchengewürz sirupartig einkochen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin rundum anbraten. Mit dem Sirup bestreichen und zuerst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln. In heißem, nicht kochendem Wasser 10 bis 14 Minuten pochieren.

Den Backofengrill einschalten. Den Rehrücken aus den Folienwickeln nehmen, die Krokantbutter in Stücke schneiden und auf dem Rehrücken verteilen. Unter dem Backofengrill gratinieren. Das Selleriepüree, falls nötig, zugedeckt bei 100°C im Backofen 3 bis 4 Minuten erwärmen. Den Rehrücken in acht gleich große Stücke teilen und mit dem Selleriepüree anrichten. Mit den restlichen Birnenspalten und nach Belieben mit Rosmarin garniert servieren.

Medallions vom Rehrücken in Oliven-Kräuteröl



- 1 x Rehrücken oder sehnenfreies Rehfleisch aus der Keule
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Bündel Thymian
- 1 Bündel Rosmarin
- 1 Esslöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Salz

Rehrücken

Den Rehrücken vom Knochen lösen. Sehnen und Silberhäute entfernen. In etwa zwei fingerstarke, gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht anplätten.

Marinade

Frischen Thymian und Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Das Fleisch in die Marinade geben und ziehen lassen. Je nach Belieben und Zeit kann das Fleisch wenige Minuten oder mehrere Stunden in der Marinade bleiben.

Grillen

Das Fleisch abtropfen lassen und auf den heißen Grill geben. Je nach Hitze und Rosthöhe zirka sechs bis acht Minuten je Seite grillen. Ein Kernfühler (Grill-Thermometer) hilft, den perfekten Garpunkt zu bestimmen. Soll das Fleisch in der Mitte rose sein, darf es 53 Grad Celsius nicht überschreiten. Zum Ende der Garzeit beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen.

Dazu passt ein leichter Salat und frisches Baguette.

Pasta mit Rehleber und frischem Salbei



1 x	Rehleber
1 Becher	Kirschtomaten
1 Bündel	Salbei , frisch gepresst
2 x	Schalotten
2 Zehe	Knoblauch
1 Packung	Kräutersaitlinge
1 Schluck	Sherry , alternativ Weiß- oder Rotwein
1 Esslöffel	Creme Fraiche
1 Schuss	Sonnenblumenöl
2 Esslöffel	Butter
1 Becher	Mehl
1 Tasse	Salz und Pfeffer

- 1. Die Rehleber waschen und trocken tupfen. In gleichmäßige, nicht zu kleine Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben.**
- 2. Die Nudeln wie gewohnt kochen, anschließend abgießen und kalt stellen.**
- 3. Die Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Butter anrösten.**
- 4. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer zweiten Pfanne in einem Schuss Öl anbraten. Sind diese glasig, die Rehleber und einen Esslöffel Butter hinzugeben und rundherum anbräunen (zirka 5 bis 7 Minuten). Kurz vor Ende die Salbeiblätter und die halbierten Kirschtomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 5. Zum Schluss mit einem Schluck Sherry ablöschen, kurz aufkochen lassen und etwas Crème fraîche unterrühren. Nun die Nudeln und Pilze in die Pfanne geben und kurz erwärmen.**

Rehbockrücken mit Chili-Mandelkruste, Wachholdersauce, Rahmwirsing im Säckchen, gebratene Kartoffelklöße



1 Kilogramm	Rehrücken im Knochen
Chili-Mandelkruste:	
50 Gramm	gebrannte Chili-Mandeln
30 Gramm	geriebenes Weißbrot
50 Gramm	Eiklar
5 Gramm	Sambal Oelek
Rahmwirsing im Säckchen:	
1 x	Kopf Wirsing etwas Lauch oder Schnittlauch
200 Milliliter	Sahne
100 Gramm	Zwiebelwürfel
100 Gramm	Speckwürfel
50 Gramm	Butter

Gebratene Kartoffelklöße:	
Pellkartoffeln	
125 Gramm	Mehl
2 x	Eier
1 Teelöffel	Zucker
1 Prise	Salz

Rücken und Filets auslösen und parieren, Knochen klein hacken oder sägen.

Alle Zutaten für die Chili-Mandelkruste zerkleinern und vermengen.

Saucenansatz: Gehackte Knochen und anfallende Parüren scharf anbraten, ca. 500 g Röstgemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebeln) hinzugeben, goldbraun anbraten und mit Rotwein ablöschen. Wachholder, Lorbeer, Nelken und Pfeffer hinzugeben. Den Ansatz mit Brühe oder Wasser auffüllen und 2 Std. kochen lassen. Anschließend den Fond passieren und mit Mehlbutter binden.

Rehrücken: Die parierten Rücken und Filets mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten, die Chili-Mandelkruste auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 175 °C braten.

Rahmwirsing im Säckchen: Äußere Blätter vom Stiel befreien und kurz vorkochen. Übrigen Wirsing in Streifen schneiden und waschen. Speck in Butter anschwitzen, Zwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen. Wirsingstreifen hinzugeben, mit Sahne auffüllen und im geschlossenen Topf gar kochen. Etwas Füllung auf ein Wirsingblatt geben, zum Säckchen formen und mit einem Lauchfaden verschließen.

Gebratene Kartoffelklöße: Eier, Zucker und Salz verschlagen und mit dem Mehl unter die passierten Kartoffeln mengen. Die Maße zunächst zu Rollen formen, in kleine Portionen teilen und zu Klößen formen. Die Klöße im Salzwasser garziehen.

Zum Anrichten die Kartoffelklöße in der Pfanne mit Butter goldbraun anbraten. Die Wirsingsäckchen im Topf mit Deckel heiß dämpfen. Das Fleisch nach dem Braten ca. 10 min. ruhen lassen und in 2 cm breite Stücke aufschneiden. Die Sauce mit einem Klecks Crème fraîche verfeinern. Alles zusammen auf vorgewärmte Teller anrichten.

Rehrücken mit Cranberry-Rotkohl



1. Zunächst wird der Rücken vorsichtig ausgelöst. Dazu schneidet man mit einem flexiblen Filiermesser entlang der Wirbelsäule über den Rippenbogen. Der Knochen wird in 5-6 Teile gehackt und das Fleisch beiseite gestellt.
2. Der Sellerie und die Zwiebeln werden geschält und in Würfel geschnitten, die Möhren werden gewaschen und in Stücke geschnitten. Die Knochen werden im heißen Butterschmalz von allen Seiten angeröstet. Dabei sollte man jedoch drauf achten, dass die Knochen nicht anbrennen, da sonst Bitterstoffe freigesetzt werden. Nun wird das Gemüse und das Tomatenmark hinzugefügt und ebenfalls angeröstet. Das Ganze wird nun mit dem Rotwein abgelöscht. Nachdem dieser etwas einreduziert ist, wird der Wildfond, die Lorbeerblätter, der Thymian, die Nelken und die gemahlene Wacholderbeeren hinzugefügt. Die Sauce lässt man nun auf kleiner Stufe langsam einreduzieren. Zwischendurch immer mal wieder gut durchrühren. In der Zwischenzeit können wir uns um den Rotkohl kümmern. Die Zubereitung unseres Cranberry-Rotkohl haben wir in einem eigenen Rezept separat dokumentiert.
3. Der Grill wird auf 100°C indirekte Hitze eingeregelt. Aus den Gewürzen wird nun im Mörser die Gewürzmischung für das Reh zubereitet. 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 2 Nelken und eine Messerspitze der gemahlene Wacholderbeeren (oder 2 ganze Wacholderbeeren) werden im Mörser zerstoßen und vermischt. Mit dieser Gewürzmischung wird der Rehrücken von allen Seiten leicht gewürzt. Nicht zu viel, denn wir wollen den Eigengeschmack vom Fleisch nicht überdecken. Das Fleisch wird dann etwa 30 Minuten beiseite gestellt, damit die Gewürze etwas einwirken können.
4. Jetzt wird der Rücken im heißem Butterschmalz rundherum von allen Seiten kurz und scharf angebraten. Anschließend wird das Fleisch mit Baconscheiben bedeckt und bei 100°C indirekte Hitze in den Grill (oder in den Backofen) gelegt. Da ein Rehrücken so gut wie kein Fett hat, sollte man es medium servieren, damit es nicht trocken wird. Wir haben es bis zu einer Kerntemperatur von 54-55°C gezogen. Je nach Dicke des Rückens dauert das etwa 15 – 20 Minuten. Zur Kontrolle der Kerntemperatur empfiehlt es sich, ein Grillthermometer wie das GrillEye Pro+ zu verwenden. In der Zwischenzeit wird die reduzierte Sauce durch ein Sieb passiert, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und gegebenenfalls noch mit etwas Saucenbinder angedickt. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat, sollte es vor dem Anschnitt noch ein paar Minuten ruhen.

Für den Rehrücken

1,4 kg	Rehrücken mit Knochen
4 Scheiben	bacon
1 EL	Butterschmalz
1/2 TL	grobes Meersalz
1/2	grober Pfeffer
2	Nelken
1 Messerspitze	gemahlene Wacholderbeeren
800 g	Rotkohl

Für die Sauce

	Ausgelöste Knochen vom Rehrücken
500 ml	trockenen Rotwein
500 ml	Wildfond
2	Möhren
1/4	Sellerieknolle
2	Zwiebeln
1 Zweig	Thymian
2 EL	Kerrygold Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
2 EL	Preiselbeeren
1/2 TL	gemahlene Wacholderbeeren
4	Nelken
	Salz
	Pfeffer

Rehrücken Weilinghoff



1 x	Rehrücken , ausgelöst
1 x	Blätterteig , zum ausrollen
1 x	Ei
400	Gramm Champignons
2 x	Zwiebeln , klein
4	Centiliter Sherry
3	Esslöffel Frischkäse
1	Teelöffel Thymian
2	Esslöffel Petersilie
3	Esslöffel Butter
1 x	Salz, Pfeffer

1. Den Blätterteig in den Kühlschrank legen, um ihn später besser bearbeiten zu können.

2. Zuerst einen Strang vom ausgelösten Rehrücken von Sehnen, Haut und Fett befreien, trocken tupfen und mit Pfeffer einreiben. Den Strang von allen Seiten scharf anbraten und auch die Stirnflächen nicht vergessen. Wenn alle Seiten angebraten sind den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und bei Seite legen.

3. Danach wird die Pilzmasse vorbereitet. Hierzu zwei kleine Zwiebeln schälen und fein würfeln. 400 Gramm Champignons putzen und ebenfalls klein hacken. In derselben Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Zwiebeln in Butter anschwitzen und dann die Pilze hinzugeben. Dadurch werden die Röstaromen des Fleisches weiter genutzt. Bis die Flüssigkeit verdampft ist, die Zwiebel-Pilz-Masse bei starker Hitze dünsten. Darauf vier Zentiliter Sherry und drei Esslöffel Frischkäse geben, unterrühren und die Flüssigkeit wieder Verdampfen lassen. Dabei mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zwei Esslöffel gehackte Petersilie und einen Teelöffel Thymian hinzugeben. Die fertige Masse muss möglichst trocken sein, um hinterher den Blätterteig nicht zu durchnässen. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

4. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Mittig darauf den Rehrücken platzieren und mit der Pilz Masse gleichmäßig bedecken. Die Ränder des Blätterteiges etwas mit verquirltem Eigelb bestreichen und den Rehrücken fest mit dem Teig umhüllen. Die Ränder gut andrücken und überstehenden Blätterteig abschneiden. Der abgeschnittene Blätterteig kann zur Verzierung des Teigmantels genutzt werden. Zum Schluss den Teigmantel mit weiterem Eigelb bestreichen.

5. Den Rehrücken etwa 20 Minuten auf der oberen Schiene backen. Die Kerntemperatur sollte am Ende 60 Grad betragen, ein Bratenthermometer ist sehr zu empfehlen. Falls der Blätterteig zu schnell Bräunung annehmen sollte, ihn mit Aluminiumfolie abdecken. Nach 20 Minuten den Backofen ausschalten, öffnen und den Rehrücken weitere zehn Minuten darin ruhen lassen, bevor er angeschnitten wird. Der Rehrücken ist nun im Inneren noch rosa und zart. Um sauber zu schneiden ist ein sehr scharfes Messer notwendig. Als Beilage empfehle ich Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel. Beides kann parallel im Backofen zubereitet werden.

Rehrückenfilets in Pfeffersauce



800 Gramm	Rehrückenfilets
0.5 Tasse	Olivenöl
2 x	Knoblauchzehen
1 Teelöffel	Rosmarin
1 Teelöffel	Thymian
1 Teelöffel	Majoran
2 Esslöffel	Butterschmalz
2 x	Schalotten , bei Bedarf 3
2 Esslöffel	grüne Pfefferkörner
4 Centiliter	Weinbrand
0.375 Liter	gebundene Wildsauce
0.5 Becher	Sahne
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Cayennepfeffer
	einige Tropfen Kirschlikör
2 Esslöffel	Johannisbeergelee
2 Esslöffel	Obstessig

Die Rehrückenfilets waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. Das Öl mit den zerriebenen Knoblauchzehen sowie den Kräutern verrühren. Die Marinade auf die Rückenfilets verteilen und im Kühlschrank zwei bis drei Stunden ziehen lassen.

Die Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Schmalz erhitzen, die Filets darin medium oder durch braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Schalotten schälen, fein hacken, ins Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Pfefferkörner zugeben, mitschwitzen und mit Weinbrand ablöschen. Mit der Wildsauce und der Sahne auffüllen, die Sauce kräftig einreduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Kirschlikör verfeinern und mit Johannisbeergelee und Obstessig süßsauer abschmecken.

Die Rehrückenfilets in Scheiben schneiden, die Sauce auf heiße Teller geben und die Filets darauf dekorativ anrichten.

Rehschnitzel mit Chips-Panade



- 600 Gramm Rehschnitzel , aus der Keule
- 2 x Eier
- 2 Esslöffel Sahne
- 200 Gramm Kartoffelchips , mit Paprikageschmack
- 100 Gramm Paniermehl

1. Schnitzel aus der Rehkeule schneiden. Am besten eignet sich dafür die Ober- und Unterschale. Schnitzel mit dem Plattireisen schön flach klopfen. Eier mit der Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Chips zu kleinen Bröseln zerdrücken, mit den Semmelbröseln vermengen und in einen dritten tiefen Teller füllen.
2. Schnitzel hintereinander erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Panade wenden. Gut andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite zirka zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken.
3. Dazu passen Petersilien-Kartoffeln und Möhren.

Rehschnitzel mit Pistazienpanade und Thymiansauce



600 Gramm	Rehschnitzel , aus der Keule
50 Gramm	Pistazienkerne
50 Gramm	Mehl
2 x	Eier
150 Gramm	Panko
1 x	Zwiebel
6 Zweig	Thymian
1 x	Butterschmalz
150 Milliliter	Milch
200 Milliliter	Wildfond
1 Esslöffel	Butter
1 x	Salz und Pfeffer

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten und das Mehl zugeben und anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen, gut umrühren. Thymianzweige dazugeben und unter Rühren zirka 4 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, durch ein Sieb streichen und warm stellen.
2. Pistazien hacken und mit Panko vermischen. Schnitzel flachklopfen und die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Eiermischung mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in der Pistazienpanade wenden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin portionsweise von jeder Seite zirka 3 Minuten goldbraun braten.

Rehtatar mit Pilzsalat und Kürbiskernen



200 Gramm	Rehrücken , alternativ Oberschale
1 Teelöffel	Senf
1 Teelöffel	Sahnemeerrettich
6 x	Steinchampignons
0.5 x	Rote Zwiebel
8 x	Cherrytomaten
30 Gramm	Butter
1 Bündel	Schnittlauch
5 x	Essiggurken
1 Schluck	Kürbiskernöl
1 Becher	Kürbiskerne
1 x	Salz und Pfeffer

1. Rehrücken von der Silberhaut befreien und klein schneiden. Wichtig! Nicht hacken!

2. Essiggurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit dem Fleisch vermengen. Petersilie dazugeben und mit den anderen Zutaten vermengen. 10 Minuten ziehen lassen! Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Pilze halbieren und in Butter goldbraun anbraten. Zwiebeln dazugeben, würzen und kurz gar ziehen lassen. Von der Hitze nehmen und Tomaten und Schnittlauch dazugeben. Würzen!

4. Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl dekorieren.

Schnitzel aus der Rehkeule in Mohnpanade



- 800 Gramm Rehkeule
- 2 Stück Eier
- 100 Gramm Mehl
- 100 Gramm Semmelbrösel
- 50 Gramm Graumohn , gequetscht
- 1 Esslöffel Butterschmalz

1. Die Schnitzel in gleichmäßige Stücke von je 100 Gramm schneiden, leicht platt klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Nun in Mehl, verquirlten Eiern und der Semmelbrösel-Mohn-Mischung panieren. Die Panade andrücken und in Butterschmalz von jeder Seite zirka vier Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
3. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten. Eine warme halbe Birne und Preiselbeeren runden den Genuss richtig ab.

ein erfrischender Weißwein und einen herzhaften Appetit!

: etwas Gemüse und Parmesankäse. Dazu

Sommerlicher Salat mit gebratenem Rehrücken



1 x	ausgelöstes Rehrückenfilet
150 Gramm	verschiedene Blattsalate
4 x	dünne Scheiben Frühstücksspeck
200 Gramm	Pfifferlinge
1 x	Schalotte
1 x	Knoblauchzehe
2 Esslöffel	geröstete Pinienkerne
1 Teelöffel	Preiselbeerkompott
100 Milliliter	Rotwein
25 Milliliter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Rapsöl
2 Esslöffel	Balsamessig
0.5 x	zerriebene Zimtstange
3 x	Gewürznelken
4 x	Wacholderbeeren
1 x	Lorbeerblatt
1 Teelöffel	Pfefferkörner

Rehrücken

1. Gewürze in einem Mörser zerdrücken. Das ausgelöste und parierte Rehrückenfilet in zwei Stücke schneiden und mit den Gewürzen einreiben. Das Preiselbeerkompott mit dem Rotwein vermengen und über das Fleisch geben. Im Kühlschrank circa vier Stunden marinieren.
2. Den Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen.
3. Rapsöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Anschließend den Rehrücken in Alufolie einwickeln und für circa zwölf bis 15 Minuten auf der untersten Schiene garen.

Salat

1. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Pilze säubern. Den gewürfelten Frühstücksspeck in etwas Öl kurz anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und mitrösten. Anschließend die Pfifferlinge zugeben und einige Minuten mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze mit dem Rotwein ablöschen und die Brühe hinzugeben. Pilze aus der Pfanne nehmen.
2. 4 EL Pilzbratflüssigkeit mit dem Balsamessig verschlagen.
3. Salat auf den Tellern anrichten und die Pfifferlinge darüber verteilen. Rehrücken aus dem Ofen holen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Geröstete Pinienkerne und die Balsamessigsoße darüber geben.

Wildauflauf mit Kartoffel-Sellerie-Püree



400 Gramm	Wildschweingulasch
200 Gramm	Kartoffeln
200 Gramm	Sellerie
50 Gramm	Butter
3 x	Schalotten
100 Milliliter	Portwein
200 Milliliter	Rotwein
1 x	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Tomatenmark
2 Blatt	Lorbeer
200 Milliliter	Wasser
1 Schuss	Milch
1 Esslöffel	Semmelbrösel
0.25 x	Meerrettich , Stange
1 Schuss	Olivenöl
1 x	Muskat
1 x	Salz, Pfeffer
1 x	Stärke

1. Die Wildschweingulaschstücke unter Rühren anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Öl andünsten. Salz und Tomatenmark hinzufügen und vermengen. Portwein dazugeben und einkochen lassen. Danach die Gulaschstücke wieder hinzufügen.

2. Rotwein dazugießen und Lorbeerblätter in den Topf geben. Mit dem Wasser auffüllen. Eventuell nachwürzen und dann zirka eine Stunde köcheln lassen, bis es gar ist. Die Stärke einrühren und die Lorbeerblätter herausfischen.

3. Für das Püree die Kartoffeln und den Sellerie in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit das Wildschweingulasch in die gefettete Auflaufform füllen. Die Butter und die Milch dazugeben und zerstampfen bzw. pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und das Püree in einen Spritzbeutel füllen.

4. Mit dem Beutel kleine Kreise aus Püree auf das Wildschweingulasch setzen, bis es vollständig bedeckt ist. Mit Butterflocken und Semmelbröseln toppen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen. Den Meerrettich schälen, grob raspeln und den Auflauf damit bestreuen.

Wilde Frühlingsrolle



- 1 x Reh-Unterschale , ebenfalls geeignet sind Lende oder Rückenfilet
- 2 Scheibe Toastbrot
- 4 Blatt Bärlauch
- 1 x Bärlauchbutter
- 1 x Butterschmalz
- 1 Prise Salz, Pfeffer

1. Die Rinde von den Toastscheiben abschneiden. Mit einem Nudelholz platt walzen.
2. Toastscheiben zu 2/3 mit Bärlauchbutter bestreichen. Den restlichen Rand mit Eigelb bestreichen, damit die Rolle später besser haftet.
3. Zwei Bärlauchblätter auf die Toastscheibe legen, so dass der Rand mit Eigelb frei bleibt.
4. Das Rehfleisch in der Länge den Toastscheiben anpassen. Da sich das Fleisch beim Anbraten etwas zusammenzieht, ruhig großzügig zuschneiden. Nun zweieinhalb bis drei Zentimeter breite Streifen schneiden.
5. Die Fleischstreifen in Butterschmalz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ruhen lassen.
6. Das Fleisch auf die Toastscheibe geben und zur Eigelb-Seite, ähnlich einer Sushirolle, fest einrollen.
7. Die Rolle in einer beschichteten kurz Pfanne anrösten. Mittig mit einem scharfen Messer schräg aufschneiden und anrichten. Die Schnittfläche nochmals mit Salz und Pfeffer bestreuen.
8. Tipp: Statt Bärlauch können auch Spinatblätter verwendet werden, statt Bärlauchbutter Gorgonzola.

Wildmedaillons auf Tomatenscheiben



10 x	Rehmedaillons , oder 8-12, je nach Größe
0.5 Tasse	Olivenöl
1 Esslöffel	grüne Pfefferkörner
1 Schuss	Rotwein
2 Centiliter	Weinbrand
1 Teelöffel	Kräuter der Provence
100 Gramm	Frühstücksspeck in Scheiben , Bacon
2 x	Knoblauchzehen
2 x	Fleischtomaten
400 Gramm	Kartoffeln
	Frittierfett
	Kräuterzweige zum Garnieren

Die Medaillons waschen und trockentupfen. Das Öl mit den Pfefferkörnern, dem Rotwein und dem Weinbrand vermischen. Die Kräuter der Provence untermischen, über die Medaillons verteilen und zwei Stunden ziehen lassen.

Den Speck in einer Pfanne braten, herausnehmen und bereitstellen. Die Knoblauchzehen schälen, hacken, ins Bratfett geben, anschwitzen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden, kurz im Fett erhitzen und bereitstellen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Streifen schneiden und im heißen Fritierfett goldgelb ausbacken.

Die Medaillons ins Knoblauchfett geben und je nach Geschmack medium oder durch braten.

Die Speckscheiben anrichten, die Tomatenscheiben darauf legen und die Medaillons auf die Tomaten legen.

Die Kartoffeln dazu legen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren.

Rhabarber-Reh



2 x	Rehfilet
5 x	Rhabarber , Stangen
1 x	Schalotte
	Weißwein
	Wildfond
1 Schuss	Sahne
200 Gramm	Zucker
	Salz, Pfeffer

1. Eine Stange Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte würfeln und in Olivenöl anbraten. Den Rhabarber hinzugeben, mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und für zirka drei Minuten unter ständigem Rühren dünsten. Mit 0,1 Liter Weißwein ablöschen und einrezudieren lassen. Anschließend mit 0,2 Liter Wildfond ablöschen, kurz einkochen lassen und dann abgedeckt für zirka 5 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber sich leicht zerdrücken lässt. Nun mit Sahne verfeinern und einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Soße mixen. Nochmals mit Zucker und Salz abschmecken.
2. Das Rehfleisch von Sehnen und Silberhaut befreien. In gleichmäßig große Stücke schneiden. In Olivenöl für zirka fünf Minuten von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Anschließend in Silberfolie einwickeln und für drei bis fünf Minuten ruhen lassen.
3. Die Rhabarber-Chips (Spieße) am besten am Vortag zubereiten. Die Menge nach Belieben abwägen. Vier Stangen entsprechen in etwa einem vollen Backblech. Die Stangen waschen und mit einem scharfen Messer in dünne, gleichmäßige Streifen schneiden. Diese für 30 Minuten in Läuterzucker einlegen: Also ein Teil Wasser und ein Teil Zucker mischen, kurz aufkochen lassen. Die Streifen aus der Lösung entnehmen und abtropfen lassen. Nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 80 Grad Celsius für 4 Stunden im Ofen trocknen lassen. Nach dem Backen noch kurz auskühlen lassen, dann werden die Streifen knusprig. Die Chips sind übrigens ein leckerer Snack für zwischendurch.
4. Die dickflüssige Soße auf einen Teller geben und je ein Reh-Medaillon darauf anrichten. Die Rhabarber-Chips einseitig anspitzen und in das Fleisch stecken. Fertig sind die essbaren Stäbchen mit Reh-Medaillons auf Rhabarber-Wild-Soße.

Rosa Gebratenes vom Brandenburger Reh mit Steinpilzcreme, Wacholdersabayon und Sauerklee



Die Rehrücken straff in Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Wasserbad bei 65°C garen. Aus der Folie wickeln, salzen und pfeffern. Anschließend in gebräunter Butter mit Thymian und Wacholder kurz von allen Seiten nachbraten. Für die Palffyknödel den Brioche in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen und die Masse ebenfalls in Frischhaltefolie einrollen. Im Wasserbad bei 85 °C etwa 25 Minuten pochieren. Die Knödel auf Größe der Rehrücken zuschneiden und in Butter goldgelb ausbacken.

Die Steinpilze putzen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Schalotten, sowie Knoblauch schälen und ebenfalls feinschneiden. In reichlich Öl nacheinander goldgelb frittieren und sofort auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl abkühlen lassen. Die Eigelbe, Geflügelfond und das Frittierte in einen Küchen-Mixer geben, pürieren und das abgekühlte Öl langsam bis zur Konsistenz einer Mayonnaise zulaufen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Walnuss-Essig abschmecken.

Den Martini leicht erwärmen und mit den Wacholderbeeren aromatisieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit den restlichen Zutaten für die Wacholdersabayon im Thermomix bei 70 °C auf Stufe 5 circa 6 Minuten rühren. In einen Sahnesiphon füllen und mit zwei NO2-Kapseln bestücken.

Die Petersilienwurzeln schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Etwas Geflügelfond und Butter zugeben, die Hitze reduzieren und darin garziehen. Die Flüssigkeit sollte vollständig reduziert und die Spalten glasiert sein.

Die Fichtennadeln im Ofen bei 200 °C verkohlen lassen, fein mixen und die Petersilienwurzeln darin wälzen.

Anrichten:

Die Steinpilzcrème auf einen Teller mit einem kleinen Spatel verstreichen. Die Knödel und Rehrücken darauf verteilen. Die Petersilienwurzeln auf den Knödeln anrichten und mit Sabayon und Rehjus nappieren.

Den Sauerklee locker darüber verteilen und servieren.

4 x	Rehrücken á 150 g
2 x	Zweige Thymian
3 Esslöffel	Wacholderbeeren , angedrückt
0 x	Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle
0 x	Palffyknödel:
0 x	
500 Gramm	altbackenes Brioche , gewürfelt
150 Gramm	feine Zwiebelwürfel , gedünstet
4 x	Eier , bei Bedarf 5
1 Bündel	Petersilie , fein gehackt
700 Milliliter	warme Milch
0 x	Salz, Pfeffer, Muskat
0 x	Steinpilzcrème:
150 Gramm	Steinpilze
2 x	Schalotten
1 x	Knoblauchzehe
0 x	Pflanzenöl zum frittieren
50 x	Eigelb , 3 Stück
50 x	Pflanzenöl
50 Milliliter	Geflügelfond
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Walnuss-Essig
	Wacholdersabayon:
50 Milliliter	Martini Rosso
0.5 Esslöffel	Wacholderbeeren , angedrückt
4 x	Eigelb
3 Gramm	Salz
	Petersilienwurzel:
4 x	Petersilienwurzeln
	Pflanzenöl
1 Esslöffel	Butter
	etwas Geflügelfond, Salz, Pfeffer
1 x	Handvoll Fichtennadeln
	zusätzlich:
100 Gramm	Sauerklee
100 Milliliter	Rehjus

Rosmarinspieß mit Rehfleisch



Rehfleisch , auf Spießen, Menge nach Belieben

Rosmarinzweige , nach Menge der Spieße mehrere lange

Salz

Marinade nach Wunsch

Die Blätter der Rosmarinzweigen entfernen, dabei die oberen Blätter dran lassen, schmeckt köstlich und sieht dekorativ aus.

Die Enden der Zweige anspitzen.

Das Rehfleisch in zwei bis drei cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und leicht salzen. Mit der gewünschten Marinade vermengen und je nach Geschmack ziehen lassen.

Die Fleischwürfel auf die Rosmarinzweige stecken und ca. 10 bis 12 Minuten auf Holzkohle grillen, dabei mehrfach wenden.

Dazu passt hervorragend frisches Knoblauchbrot.

Russische Piroggen mit Reh-Hack



300 Gramm	Hackfleisch , Vom Rehwild
400 Gramm	Mehl
80 Gramm	Butter
3 x	Kartoffeln , festkochend
125 Milliliter	Buttermilch
1 x	Zwiebel
3 x	Knoblauchzehen
1 Bündel	Rosmarin
1 Bündel	Thymian
1 Bündel	Schnittlauch
1 Packung	Fetakäse
1 x	Eigelb
1 x	Salz, Pfeffer

1. 350 Gramm Mehl, Buttermilch, Butter, Hefe, Salz und Zucker mischen und zu einem glatten Teig kneten. Eventuell Mehl nachgeben, so dass der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen.
2. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Bissfest kochen und anschließend abkühlen lassen. Das Wild-Gehackte mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der gehackten Zwiebel mischen. In Butterschmalz anbraten und ebenfalls abkühlen lassen. Fetakäse würfeln und die frischen Kräuter klein schneiden. Mit dem Gehackten und den Kartoffeln gut vermischen.
3. Den Teig dünn ausrollen und runde Fladen ausstechen (Durchmesser zirka 15 Zentimeter). Die Fladen auf ein Backblech geben, mit der Füllung belegen, einseitig umschlagen und mit einer Gabel gut verschließen. Anschließend mit Eigelb bestreichen und für zirka 45 Minuten bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene backen. Die Piroggen sind fertig wenn der Teig goldbraun ist.
4. Traditionell wird Schmand zu den Piroggen gereicht. Kräuterquark oder Creme Fraiche passen ebenfalls zu den Teigtaschen.
5. In Klarsichtfolie eingewickelt oder in einem geeigneten Gefäß sind die Piroggen im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.

Wild belegtes Pizzabrot



1 x	Rehoberschale , küchenfertig
300 Gramm	Mehl
15 Gramm	Hefe
1 Teelöffel	Salz
1 Prise	Zucker
200 Milliliter	Wasser , lauwarm
1 x	Zucchini
1 x	Paprika
1 Schuss	Olivenöl
1 Becher	Kirschtomaten
3 Zehe	Knoblauch
1 x	Salz und Pfeffer
150 Gramm	Gouda , gerieben

1. Mehl, Zucker, Salz, und Hefe gut vermischen. Ein Schuss Öl sowie lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Knoblauch zerquetschen, klein hacken und mit einem guten Schuss Olivenöl sowie einer Prise Salz mischen. Anschließend den Teig rund ausrollen. Mit dem Knoblauchöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius für zehn bis zwölf Minuten backen. Die Backzeiten können je nach Gerät variieren.

3. Die Oberschale per Schmetterlingsschnitt aufklappen und vorsichtig plattieren. Salzen, pfeffern und anschließend panieren. Dazu das Fleisch mehlieren, in einem geschlagenem Ei und in Semmelmehl wälzen.

4. Nun das Fleisch in reichlich Butterschmalz für wenige Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Zeitgleich die klein geschnittene Zucchini und Paprika in Olivenöl anbraten, ebenfalls salzen und pfeffern.

5. Das Pizzabrot nun mit dem Gemüse, halbierten Kirschtomaten und dem Fleisch belegen. Mit geriebenem Käse verfeinern. Nach Belieben noch etwas Crème fraîche auf die Pizza geben.

Wild gefüllte Zucchini Blüten



200 Gramm	Wildschwein-Hackfleisch
6 x	Zucchini Blüten , mit kleiner Frucht
1 x	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2 Esslöffel	Tomatensoße
3 Esslöffel	Semmelmehl
1 Bündel	Schnittlauch
1 Schuss	Olivenöl
1 x	Salz, Pfeffer
2 Zweig	Rosmarin
5 x	Kirschtomaten
1 Stück	Fetakäse

1. Schalotte würfeln und in Olivenöl anbraten. Wildschwein-Hack dazu geben und durchgaren. Salzen, pfeffern, geschnittenen Knoblauch und Schnittlauch hinzugeben. Tomatensoße unterrühren, aufkochen und anschließend mit Semmelmehl andicken.

2. Zucchini Blüten ernten, waschen und Blütenstempel entfernen.

3. Fleischmasse kurz abkühlen lassen und mit einem Teelöffel in die Blüten geben. Mit dem Finger vorsichtig andrücken. Anschließend mit einem Schnittlauch-Halm die Blüte vorsichtig verknoten.

4. Blüten, halbierte Tomaten und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Fetakäse bestreuen.

5. Für zirka 15 Minuten bei 180 Grad Celsius in den Backofen.

Wild gefüllter Hokkaido



1. Den Kürbis an der Oberseite aufschneiden. Mit einem Löffel die Kerne entfernen. Ein wenig Fruchtfleisch auslösen und würfeln.
2. Wildhack mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Thymian klein schneiden und mit dem Fruchtfleisch unter das Hackfleisch mischen. Nun in den Kürbis füllen und gut andrücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius für eine Stunde und 15 Minuten backen.
4. Den Kürbis vierteln und anrichten. Mit Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.

Wild vom Blech



800 Gramm	Wildschwein-Rücken , am Knochen
200 Gramm	Zuckerschoten
200 Gramm	Pfifferlinge
250 Gramm	Sherry-Tomaten
2 Zehe	Knoblauch
2 x	Zwiebeln
2 x	Feigen
200 Gramm	Schafskäse
2 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
1 x	Olivenöl
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
3 Scheibe	Räucherspeck

1. Den Wildschweinrücken parieren, also von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Gemüse sowie die Feigen und den Käse in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Nun mit reichlich Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.
3. Den Wildschweinrücken mittig auf dem Blech platzieren und mit zwei drei Scheiben Räucherspeck abdecken. Etwas Thymian und Rosmarin ebenfalls auf dem Blech verteilen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Nun das Wild-Gemüse-Blech für zirka 45 Minuten im Ofen lassen. Nach Belieben kann kurz vor Ende der Garzeit der Grill für ein zwei Minuten hinzugeschaltet werden, um den Speck knusprig zu rösten.
5. Das Blech auf dem Esstisch platzieren. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Nun darf jeder einfach zugreifen. Um den würzigen Braten- und Gemüsesaft aufzusaugen, empfehlen wir ein Stangenbaguette.

Rehfleisch-Spieße auf Rosmarinstängel mit Sellerie-Birnen-Walnußdip



500 Gramm	Rehrücken oder sehnenfreies Rehfleisch aus der Keule
50 Gramm	Bauchspeck
5 x	Schalotten
5 x	Kirschtomaten
5 x	Rosmarinzweige
0 Liter	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
300 Gramm	Sellerie
50 Gramm	Walnüsse
1.5 x	Birnen
0.5 x	Knoblauchzehe
1 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	Koriander
0.125 Liter	Kräuteressig
	Olivenöl
	Zucker
	Wiberg-mediterranes Gewürz

Rehrücken oder Keule beim Metzger auslösen lassen und der Länge nach in etwa 2 cm starke Medaillons schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, Schalotten schälen und halbieren. Nun alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, würzen, mit etwas Öl versehen und grillen.

Für den Dip Sellerieknolle waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Smoker, in einer Pfanne mit Olivenöl, fein gehackten Walnüssen, geschnittenen Schalotten und einer Prise Salz garen. Aus dem Smoker nehmen, mit einer gewaschenen und grob geriebenen Birne mit Pfeffer, Salz und Petersilie würzen.

Für die Knoblauch-Kräutersoße Knoblauch, Petersilie, Koriander und Essig mit dem Stabmixer fein pürieren, mit dem Öl aufmontieren, mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Rehkeule



- 1 kg Rehkeule
- 2 EL Ankerkraut Wildgewürz
- 1 EL frisches gehacktes Rosmarin
- 1 EL frischer gehackter Thymian
- 1 EL getr. Oregano
- 1 EL Ankerkraut Pilzpfanne
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Ankerkraut Pfeffer Symphonie
- 3 Lorbeerblätter
- 6-7 EL Olivenöl

Für die Sauce:

- Wurzelgemüse (2 Möhren, 2 Schwarzwurzeln, 2 Zwiebeln, 1/2 Stange Lauch)
- 200 ml Rotwein (trocken)
- 200 ml Wildfond
- 500 ml Wasser
- 2 Printen

Die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter zerdrücken und zusammen mit Wildgewürz, Rosmarin, Thymian, Oregano, Gewürz für Pilzpfanne und der Pfeffer Symphonie in eine kleine Schüssel geben. Etwas Olivenöl hinzu und alles zu einer dickflüssigen Paste vermischen. Mit der Paste wird dann die Rehkeule eingerieben und in einem Gefrierbeutel verpackt über Nacht in den Kühlschrank gelegt.

Etwa 2 Stunden bevor die Keule auf den Grill soll, muss sie aus dem Kühlschrank, damit das Fleisch langsam wieder auf Zimmertemperatur kommt. Den Grill regelst du auf **120 Grad indirekte Hitze** ein.

Unter die Stelle wo gleich die Rehkeule im indirekten Bereich gart, platzierst du die Aluschale. In die Schale kommen folgende Zutaten: Wurzelgemüse (geschält und grob zerkleinert), Rotwein, Wildfond, Wasser und zwei zerbröselte Printen.

Jetzt kann die Keule bei geschlossenem Deckel für **ca. 50 min.** auf den Grill. Nach abgelaufener Zeit sollte das Fleisch eine **Kerntemperatur** von **60-65 Grad** haben, dann ist es noch schön rosa. Wer es lieber durch gegart mag, der sollte bis **70 Grad** warten. Da bei Wild der Punkt von schön saftig zu zäh sehr schnell überspringen kann, empfehlen wir ein Grillthermometer zu benutzen.

Sobald das Fleisch seine Temperatur erreicht hat, nimmst du es vom Grill und wickelst es kurz in Alufolie, dort darf es noch für **5 min.** ruhen. Während dieser Zeit wird der Sud aus der Aluschale mit einem Stabmixer fein püriert und auf dem Grill bei großer Flamme kurz eingekocht. Durch die Printen und das zerkleinerte Gemüse wird die Sauce schön sämig. Zum Schluss kann das Reh vom Knochen gelöst und mit etwas Sauce serviert werden.

Rehkeule am offenen Feuer garen



1 x	Rehkeule , mit Knochen
1 Schluck	Olivenöl
1 Esslöffel	Honig
2 Zehe	Knoblauch
1 x	Schalotte
1 Esslöffel	Senf
1 Schuss	Himbeer-Balsam , oder fruchtiger Essig
1 Gramm	Salz und Pfeffer

1. Die Rehkeule weitestgehend von Silberhäuten befreien. Beim Zerwirken darauf achten, dass sich das Sprunggelenk noch an der Keule befindet. Hieran wird die Keule später aufgehängt.
2. Die Keule ringsherum einschneiden und nun intensiv mit Salz einreiben.
3. Ein Feuer aus bspw. Buchenholz schüren und daneben eine Halterung für die Rehkeule platzieren. Gut geeignet ist die Petromax Feuerbrücke.
4. Die Keule in einem Abstand von zirka einem halben Meter zum Glutbett aufhängen, regelmäßig wenden und regelmäßig Holz nachlegen. Der Abstand sollte so gewählt sein, dass die Hitze zehn Sekunden mit der Hand ertragbar ist.
5. Für die Marinade einen guten Schuss Olivenöl mit zwei zerquetschten Knoblauchzehen, einer fein gewürfelten Schalotte, einem Esslöffel Honig, einem Esslöffel Senf und einem kleinen Schuss eines fruchtigen Essigs vermischen. Nach zirka eineinhalb Stunden garen, die Keule mit der Marinade einreiben.
6. Mit einem geeigneten Bratenthermometer gelegentlich die Kerntemperatur ermitteln. Je nach Hitze dauert die Zubereitung zirka drei bis dreieinhalb Stunden. Nach dem Marinieren kann das Fleisch auch mit Bier abgelöscht werden. Bei 60 Grad Celsius Kerntemperatur die Keule vom Feuer nehmen und noch kurz ruhen lassen.
7. Die Keule tranchieren und das Fleisch mit ein wenig Pfeffer und Salzflöcken würzen. Dazu passt ein selbstgebackenes Baguette und ein frischer knackiger Salat. Ist das Fleisch am Knochen noch blutig, die Keule einfach wieder ans Feuer hängen.

Rehkeule auf Churrasco-Art



2	Rehkeulen a 2 kg
1 Liter	Olivenöl
2 Esslöffel	scharfer Senf
2	Chilischote , gehackt, frisch
8 Einheit	Knoblauchzehen
1 Bündel	Salbei
1 Bündel	Estragon

2 komplette, mit grobem Meersalz ummantelte Rehkeulen (je 2 kg inkl. Knochen), über Nacht einlegen in eine Marinade aus: 1 Liter Olivenöl; 2 gehäufte Esslöffel scharfer Senf; 2 frische, gehackte Chilischoten; 8 Knoblauchzehen; je 1 großer Bund frischer Estragon und Salbei.

Das Ganze mit einem Pürierstab durchmischen und über das Fleisch geben.

Vor dem Grillen das Fleisch aus der Marinade nehmen, 45 Minuten im Backofen auf dem Rost bei 150 Grad vorgaren. Die Marinade in einer Schüssel aufheben.

Zum Grillen die Rehkeulen mit Speckstreifen belegen und auf den Grill legen, bis alles knusprig ist. Die Keulen immer wieder mit der Marinade einpinseln. Zum Verzehr Portionen herunterschneiden und die angeschnittene Keule immer wieder auf den Grill legen.

Vor dem Servieren pfeffern, fertig.

Dazu schmecken Folienkartoffeln, Baguette und Paprikagemüse.

Rehspieße



1. Für die **Rehspieße** zuerst die Marinade zubereiten. Dazu Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen, Salbeiblätter fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
2. Das Rehfilet mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Champignons – wenn nötig – trocken putzen, größere halbieren, den Bauchspeck würfelig schneiden. Zum Fleisch geben. Die Marinade dazugeben und gut durchrühren. Zugedeckt 20 Minuten durchziehen lassen.
4. Fleisch, Speck und Champignons abwechselnd auf Spieße stecken. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Die **Rehspieße** bei geschlossenem Deckel grillen – das Fleisch soll innen noch zartrosa sein.

Tipp:

Nach diesem Rezept für **Rehspieße** können Sie auch Hirschspieße oder Gamsspieße zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Rehfilet oder Rehrücken
8 Scheibe(n) Bauchspeck (dick geschnitten)
ca. 20 Stk. Champignons

Für die Marinade:

4 EL Olivenöl
3 Wacholderbeeren
4 Blatt Salbei
Salz

Sonstiges:

Holzspießchen (oder
Metallspieße)

Rehspieße für den Grill



Rehrücken
Paprika , rot und gelb
Zucchini
Gemüsezwiebel
Bauchspeck
Rosmarin
Olivenöl
Gewürze

Rehrücken auslösen und in etwa gulaschgroße Würfel schneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden,
Gemüsezwiebel, Paprika (gelb und rot) und Zucchini ebenfalls würfeln.

Nun alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, anschließend die Spieße für zirka 5 Stunden in Olivenöl einlegen, mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Petersilie und Muskatnuss würzen (Alternative: Wild-Gewürz von "Fuchs").

Reh Pie



2 x	Rehshulter
1 Bündel	Sellerie
3 x	Zwiebeln
3 Zehe	Knoblauch
3 x	Möhren
200 Gramm	Champignons
500 Milliliter	Landbier , schwarz
200 Gramm	Cheddarkäse
1 Packung	Blätterteig
2 x	Eier
1 Schuss	Olivenöl
1 Stück	Butter
1 Bündel	Rosmarin
1 x	Salz, Pfeffer

1. Die Rehschultern parieren und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Das Fleisch in einem großen Bräter in Öl anbraten bis es gut angeröstet ist, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und beiseitestellen.
3. Im selben Bräter ein Stück Butter zerlaufen lassen und die gehackten Zwiebeln anschwitzen. Anschließend das klein geschnittene Gemüse hinzugeben und anbraten. Nun mit dem Bier ablöschen und das Fleisch wieder in den Bräter geben.
4. Den Bräter verschließen und bei 180 Grad Celsius für zweieinhalb Stunden in den vorgeizten Backofen geben. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
5. Nun 100 Gramm Cheddar klein reiben und unterrühren.
6. Eine Auflaufform einfetten und mit dem Blätterteig auslegen. Fleisch-Gemüse-Mischung darauf verteilen und mit dem restlichen Cheddar bestreuen. Den Rand des Teiges mit einem verquirltem Eigelb bestreichen und eine zweite Lage Blätterteig auflegen und leicht andrücken.
7. Die Oberseite des Teigs mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen und die Auflaufform bei 180 Grad Celsius für 45 Minuten auf die unteren Schiene des Ofens geben.
8. Dazu passen Buttererbsen und ein kühles Schwarzbier.

Rehsteak in selbst gemachter Hollunder-Chili-Marinade



1 Kilogramm	Rehwild Steaks
100 Milliliter	Hollunderblütensirup
2 x	scharfe Chilischoten
1 Kilogramm	brauner Zucker
1 Kilogramm	weißer Zucker
1 Einheit	Hollunderblüten (so viel wie möglich)
10 Scheibe	Zitrone (bio)
1 x	Flasche mit Bügelverschluss

Holunderblüten-Sirup

Holunder wächst am Waldrand, an Wegen und oft auch in Gärten. Im Juni blüht er und aus den Blüten lässt sich ein köstlicher Sirup gewinnen: Eine große Schüssel voll Holunderblüten sammeln und die darauf sitzenden Insekten entfernen.

Die Zitrone in Scheiben schneiden und zu den Blüten geben. Die zwei Kilo Zucker in einem Liter kochendem Wasser auflösen, etwas abkühlen lassen und den Holunder mit dem Zuckerwasser übergießen. Damit auch wirklich alle Blüten untertauchen und ihr Aroma abgeben, mit einem Teller beschweren und ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Anschließend werden die Blüten abgeseibt und das Ganze nochmal aufgekocht. Der Sirup wird kochend heiß in saubere Flaschen mit Bügelverschluss abgefüllt und der Deckel sofort verschlossen. Die heiße Flüssigkeit sterilisiert die Flasche und beim Abkühlen bildet sich ein Unterdruck, der den Deckel sicher verschließt.

Den fertigen Sirup kann man mit Mineralwasser mischen, zum Salat geben – oder man kann Reh zum Grillen darin marinieren...

Rehsteaks marinieren

Die Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden – wer es scharf mag, nimmt mehr als zwei. Chilies und Sirup vermischen, zu den Rehsteaks geben und abgedeckt, vakuumiert oder im Gefrierbeutel einige Stunden marinieren, danach ab auf den Rost! Vor dem Grillen muss die Marinade wieder abgetupft werden, der Zucker karamelisiert sonst und verbrennt.

Als Beilage passt ein Blattsalat mit Holunderblüten, Walderdbeeren und einem Dressing aus Holunderblütensirup, Walnußöl und Balsamicoessig – und natürlich Limonade aus Holunderblütensirup, Zitronensaft und Mineralwasser.

Phô Reh



2	Zwiebeln
6	Nelken
2	Zimt , Stange
6	Sternanis , Stange
4	Kardamon , Kapseln
8	Thai-Chilis
2	Phô Bo Suppenbasis
3 Esslöffel	Fischsauce
2	Ingwer , daumengroß, geschält, frisch
1	Korianderwurzel
5	Thai-Basilikum , Stängel
2	Minze , Stängel
2	Limetten
400 Gramm	Rehrücken , oder Rehkeule
200 Gramm	Sojasprossen
400 Gramm	Reis-Bandnudeln

2 ganze Zwiebeln schälen und mit jeweils 6 Nelken spicken. 2 Stangen Zimt, 6 Sternanis, 4 Kapseln Kardamom, 8 Thai-Chilis in einen Topf legen und bei voller Hitze leicht anschmoren. Sobald die Zwiebel etwas kohlt und die Gewürze duften, mit 1 Liter heißem Wasser aufgießen und zwei Würfel Phô Bo Suppenbasis, 3 EL Fischsauce, 2 daumengroße Stücke geschälten, frischen Ingwer (Asia-Laden) dazu geben. 1,5-2 Liter Rehsud von abgekochten Knochen hinzugeben. Eine Korianderwurzel, mehrere Stängel Thai-Basilikum und zwei Stängel Minze hinzufügen aufkochen und danach bei mittlere Hitze etwa 30 Minuten weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Koriander, Thai-Basilikum und Minze vom Stängel befreien und die gezupften Blätter zusammen mit geschnittenen Frühlingszwiebel-Ringen auf einem Brettchen anrichten, Chilis zum Nachwürzen dazu legen, zwei Limetten in 6 Spalten schneiden.

400 Gramm gefrorenen Rehrücken oder Keule leicht angetaut in hauchdünne Scheiben schneiden.

200 Gramm frische Sojasprossen in ein Sieb geben, kurz mit heißem Wasser überbrühen und in einer Schale anrichten.

400 Gramm Reis-Bandnudeln (Asia-Laden) etwa 3-4 Minuten in kochendem Wasser baden, am besten mit Topfeinsatz oder Sieb.

„Aldente“ Reisnudeln aus kochendem Wasser heben und in die Suppenschale geben (Nudeln ziehen später in der Suppe noch etwas nach). Hauchdünn geschnittenes Rehfleisch kurz im heißen Nudelwasser abschrecken, Reh sollte noch zartrosa sein, dann ebenfalls in einer Schüssel servieren. Suppe vom Herd nehmen und auf den Tisch stellen. Zum Essen rufen.

Jede Person hat ihre Suppenschüssel mit Reisnudeln und nimmt sich dann nach Belieben die weiteren Zutaten in der Reihenfolge: Sojasprossen, Rehfleisch, Kräuter und Chilis. Ist die Schüssel gut gefüllt, wird mit einer Kelle der klare Sud oben abgeschöpft und ohne Gewürze oder ähnliches über die Zutaten in der Schüssel gegossen. Zum Schluss mit Limette abschmecken. Zutaten vermengen und Guten Appetit!

Übrigens: Hat man einmal einen großen Topf (mehrere Liter) Suppe aufgesetzt (etwa nach dem Abkochen von Knochen), lässt sich die klare Suppe sehr gut einfrieren. Mit wenigen Handgriffen hat man später sofort eine leckere Suppe.

Pita mit scharfer Rehlende und Tomatensalsa



4 x	Rehlendenfilets
2 Esslöffel	Rapsöl
1 Teelöffel	Paprikagewürz
1 Packung	Weizenpitas
1 Bündel	Petersilie , glatt
1 Bündel	Koriander
1 Bündel	Rucola-Salat
2 x	Frühlingszwiebeln
1 x	Zwiebel
2 Zweig	Kirschtomaten
3 Esslöffel	Olivenöl
1 Becher	Pecanüsse
1 x	Granatapfelkerne
1 x	Salz und Pfeffer

1. Rehlendenfilets parieren und in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Chili und Paprika würzen und gut vermischen.

2. Tomaten vierteln und Petersilie, Zwiebel und Frühlingszwiebel fein hacken. Rucola und ein paar Blättchen Koriander dazugeben. Alle Zutaten vermischen und mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Pecannüsse halbieren und dazugeben.

3. Wildbretstreifen in etwas heißem Rapsöl anbraten. Zum Servieren die Pitabrote nach Packungsanleitung vorbereiten. Pitabrote mit Fleisch und Salat füllen. Nach Bedarf mit Grantapfelkernen garnieren.

Pochierter Rehrücken, konfierte Forelle und Wildfond aus der Zwiebel



2 x	Rehrücken , mit Knochen
3 x	Lachsforellen
5 x	Kartoffel
5 x	Petersilienwurzel
1 Becher	Hagebuttenmarmelade
10 x	Gemüsezwiebel , groß
1 Bündel	Thymian
5 Zehe	Knoblauch
1 x	Olivenöl
2 Liter	Wildfond
1 Esslöffel	Senf , mittelscharf
1 Teelöffel	Honig
1 Schluck	Weißweinessig
1 Schluck	Weißwein , trocken
1 Packung	Küchengarn
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Den Rehrücken auslösen, Silberhaut entfernen und in zirka fünf gleichgroße Stücke schneiden. Diese salzen, zuckern und mit Küchengarn in Form binden. Kurz ruhen lassen.
2. Die Forelle filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets (mit Haut) ebenfalls in zirka fünf gleichgroße Stücke schneiden. Den Fisch mit Salz und etwas Zucker würzen, mit einigen Thymianzweigen und Knoblauch in ein tiefes Backblech legen, mit Olivenöl auffüllen.
3. Für den Petersilien-Stampf halb und halb Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und wie gewohnt in Salzwasser kochen. Sind diese weich, das Wasser abgießen, mit einem Stampfer das Wurzelgemüse zerdrücken und unter Zugabe von einem Schluck warmer Milch, einem Esslöffel Butter, Salz und Pfeffer fertigstellen.
4. Für das Hagebutten-Chutney die großen Gemüsezwiebeln aushöhlen. In diesen wird später der Wildfond serviert. Dazu die Seite mit der Wurzel nach unten legen, die Zwiebel mittig durchschneiden. Ein zwei Zwiebelringe aus der oberen Hälfte im Ganzen entnehmen: Diese dienen als Unterlage, damit die Zwiebel auf dem Teller stehen bleibt. Den unteren Teil der Zwiebel bis auf die zwei äußeren Schichten aushöhlen.
5. Die ausgehöhlten Zwiebelstücke in einem guten Schuss Olivenöl anbraten. Einen Bündel Thymian und Knoblauch dazugeben. Sind die Zwiebeln gut angebräunt, mit einem ordentlichen Schluck Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun zirka zehn Minuten köcheln lassen.
6. Den Pfanneninhalt durch ein Küchentuch oder feines Sieb in eine Pfanne abseihen und wieder auf den Herd stellen. Bei mittlerer Stufe köcheln lassen und nun zirka drei Esslöffel Hagebutten-Marmelade, einen Esslöffel Senf und einen Schuss Weißweinessig unterrühren bis eine sämige Flüssigkeit entsteht. Nun nach Belieben eindicken lassen.
7. Die ausgehöhlten Zwiebeln im Backofen für zehn Minuten erwärmen. Den Wildfond zum köcheln bringen und direkt vom Herd nehmen. Nach zwei drei Minuten die gebundenen Rehmedaillons für neun bis zehn Minuten in der Brühe ziehen lassen.
8. Das Blech mit den Forellen-Häppchen für zehn Minuten bei 120 Grad in den Backofen geben. Der Fisch ist servierfertig, wenn sich die Haut leicht abziehen lässt.
9. Zum Anrichten die Zwiebel auf den Teller stellen und mit Wildfond füllen. Zum Petersilien-Stampf den aufgeschnittenen Rehrücken und zwei drei Forellefilets servieren. Fisch und Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Ein paar Tropfen des Chutney dienen als fruchtige Komponente.

Reh-Bolognese mit Zucchini und Nudeln



500 Gramm	Rehgehacktes
1 x	Zwiebel
500 Milliliter	passierte Tomaten
1 x	Zucchini
250 Gramm	Nudeln

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel oder Ringe schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel in die Pfanne geben und glasig braten. Reh-Gehacktes hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini würfeln, würzen und mit dem zerhackten Knoblauch in die Pfanne geben. Fleisch und Gemüse gar braten. Passierte Tomaten hinzugeben und aufkochen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Nudeln nach Packungsangabe kochen. Mit Reh-Bolognese anrichten und mit frischen Kräutern und Streukäse verfeinern.

Rehfilet mit Rahmchampignons an Schwarzbrot



2 x	Rehfilet
1 x	Zwiebel
1 x	Champignons , Dose, ganze Köpfe
1 Becher	Schlagsahne
4 Scheibe	Schwarzbrot
1 Teelöffel	Rübenkraut
1 Prise	Wildgewürz
1 x	Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, glasig in einer Pfanne anschmoren.
2. Die Filets waschen, in mundgerechte Scheiben schneiden und zu den angeschmorten Zwiebeln geben. Bei guter Hitze Farbe nehmen lassen. Die Champignons abgießen und zu dem Filet geben. Kurz durchschwenken und mit der Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze die Sauce reduzieren, bis eine angenehme Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz und Rübenkraut abschmecken.
3. Die Schwarzbrotsscheiben in mundgerechte Größe schneiden und gemeinsam mit der Sauce anrichten.
4. Dazu passt westfälisches Bier oder ein leichter Rotwein ganz ausgezeichnet.

Rehgeschnetzeltes mit frischem Spargel



300 Gramm Rehfleisch , Rücken, Ober- Unterschale, Lende
8 x Spargel , Stangen
200 Milliliter Wildfond
1 Esslöffel Sahne , oder Creme fraiche
1 x Reisbeutel , Wildreis
1 x Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bündel Schnittlauch
100 Milliliter Weißwein

1. Den Spargel schälen und für zirka zwölf Minuten köcheln lassen. Salz, eine Prise Zucker und 100 Mililiter Weißwein ins Wasser geben. Der Spargel sollte noch gut bissfest sein.
2. Den Reis wie gewohnt kochen.
3. Das Fleisch vom Knochen lösen, von Sehnen und Silberhaut befreien. Anschließend in gleich große Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und in Butterschmalz für zirka 5 Minuten gleichmäßig anbraten. Mit 200 Mililiter Wildfond ablöschen.
4. Den Spargel abtropfen lassen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Anschließend in die Pfanne zum Fleisch und Fond geben.
5. Weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Einen Esslöffel Sahne oder Creme fraiche unterrühren und eventuell abschmecken.
6. Zum Schluss mit Schnittlauch verfeinern und anrichten.

Rehgeschnetzeltes nach Stroganoff Art



500 Gramm	Geschnetzeltes vom Reh , Rücken oder Keule
4 Esslöffel	Cognac
2 x	Zwiebeln
300 Gramm	Champignons
1 Zehe	Knoblauch
10 x	Cornichons
200 Milliliter	Wildfond
1 Tasse	Mehl
150 Gramm	saure Sahne
1 Teelöffel	Senf , mittelscharf
1 Teelöffel	Zitronensaft , frisch gepresst
1 Bündel	Petersilie

1. Rehfleisch in sehr dünne Streifen schneiden, Gurken und Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Geschnetzelte bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Cognac darüber gießen und das Fleisch kurz flambieren. Rehgeschnetzeltes aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne anbraten, die Champignons und die Gurken dazugeben. Mit Mehl bestäuben und kurz durchrösten. Anschließend mit dem Wildfond ablöschen. Ein wenig auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die saure Sahne hinzugeben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Den Senf dazugeben und gut verrühren.
3. Zuletzt das Geschnetzelte wieder hinzugeben und kurz erhitzen ohne dass die Soße anfängt zu kochen. Mit etwas frischem Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Rehkoteletts mit Honigsauce



8 x	Rehkoteletts
1 Esslöffel	geschrotete schwarze Pfefferkörner
1 Teelöffel	geschrotete Wacholderbeeren
1 Teelöffel	geriebene Zitronenschale
1 Teelöffel	geriebene Orangenschale
	Fett zum Braten
1 x	Zwiebel
250 Gramm	Pfifferlinge
100 Gramm	Weintrauben
0.375 Liter	klare Wild- oder Bratensauce
4 Esslöffel	Honig
2 Esslöffel	Obstessig
4 Centiliter	Himbeergeist
	Salz
	Pfeffer aus der Pfeffermühle
0.5 Bündel	Schnittlauch
0.5 Bündel	Petersilie

Die Rehkoteletts mit Küchenkrepp abtupfen und bereitstellen. Die Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren, der Zitronenschale und der Orangenschale vermischen, die Rehkoteletts damit kräftig einreiben und über Nacht ziehen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rehkoteletts je nach Geschmack medium oder durch braten, herausnehmen und warm stellen.

Im verbliebenen Bratfett die fein gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Die fein geschnittenen Pfifferlinge dazu geben, die Weintrauben darüberstreuen und kurz mitschwitzen. Mit Wild- oder Bratensauce auffüllen und aufkochen lassen.

Mit Honig, Obstessig, Himbeergeist, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehkoteletts anrichten, salzen, pfeffern und mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

Unser Tipp:

Das Schneiden der Rehkoteletts kann im Haushalt manchmal zu kleinen Schwierigkeiten führen, wenn Sie kein Hackbeil oder keine Knochensäge besitzen. Dann können Sie entweder den Rehrücken beim Metzger schneiden lassen oder ganz einfach nur die Filets auslösen. Die Filets werden dann nach Rezept verarbeitet. Als Beilage serviert man Serviettenklöße und einen Speck-Rosenkohl.

Rehleber auf Bohnengemüse



1 x	Rehleber
2 Zehe	Knoblauch
3 Esslöffel	Mehl
40 Esslöffel	Butter
5 Zweig	Salbei
1 x	Salz, Pfeffer
125 Milliliter	Portwein
1 Esslöffel	Butter
1 x	Bohnen , kleine Dose
1 x	Zwiebel , rot
3 Esslöffel	Olivenöl
50 Milliliter	Gemüsebrühe
0.5 Bündel	Petersilie

1. Die Rehleber gut waschen und trocken tupfen. Häute und Sehnen ausschneiden. Leber in zirka ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Mehl auf einen flachen Teller geben und die Leberstreifen darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leberscheiben unter Wenden anbraten. Knoblauch und Salbei hinzufügen und kurz mit anbraten. Leber und Salbei aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Portwein in die Pfanne gießen und kurz einkochen lassen. Ein EL Butter hinzufügen. Leber und Kräuter wieder in die Pfanne geben und bei 100 Grad Celsius im Backofen warm halten.

3. Eine kleine Dose grüne Bohnen abtropfen lassen, Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe würfeln, eine rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Drei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Bohnen, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und eine Minute schmoren lassen. Petersilie hacken und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Teller anrichten. Rehleber auf das Gemüse legen, Soße darüber verteilen.

4. Dazu passen Bandnudeln.

Rehleber auf Feldsalat



1	Rehleber
200 Gramm	Feldsalat
	Salz, Pfeffer und Mehl
2 Esslöffel	Butter
4 Esslöffel	Walnussöl
2 Esslöffel	Balsamicoessig
1 Teelöffel	Senf
1 Prise	Zucker
0 keine Einheit	Walnüsse
8	frische Champignons
1	säuerlicher Apfel
8 Esslöffel	frische Granatapfelkerne

Die küchenfertige Leber gut abwaschen und trockentupfen. In kleine, mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Rehleber darin braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Apfel in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

In der Zwischenzeit den Salat waschen und aus dem Walnussöl, Balsamicoessig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing zubereiten. Salat anrichten, Dressing über den Salat träufeln und mit den dünn geschnittenen Champignons, den Walnüssen und den Granatapfelkernen dekorieren. Rehleberstücke und gebratene Äpfel auf den Salat legen und sofort servieren.

Rehleber mit Polenta



600 Gramm	Rehleber
100 Gramm	Zwiebeln , mittlere Größe
3 Zehe	Knoblauch
25 Gramm	Butterschmalz
1 Esslöffel	Balsamico-Essig
400 Milliliter	Wildfond
400 Milliliter	Geflügelfond
5 Zweig	Petersilie , glatt
3 Zweig	Thymian
3 Zweig	Rosmarin
350 Gramm	Polenta
100 Milliliter	Sahne
20 Gramm	Butter
40 Gramm	Parmesankäse , gerieben
1 Teelöffel	Ahornsirup
1 x	Salz und Pfeffer

1. Geflügelfond aufkochen lassen. Eine geschälte Knoblauchzehe hinzugeben und die Rosmarin- und Thymianzweige in den Fond geben. Alles zusammen ein wenig einkochen lassen.
2. Dann die Kräuter und den Knoblauch herausnehmen und die Polenta in den Fond einrieseln lassen. Ständig umrühren. Sahne dazugeben und die Polenta bei kleiner Hitze zirka 15 - 20 Minuten quellen lassen. Umrühren nicht vergessen!
3. Leber waschen, gut abtrocknen und von allen Häuten befreien. In nicht zu schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, die restlichen zwei Knoblauchzehen in kleine Würfel hacken. Leber salzen und pfeffern und heißem Butterschmalz von allen Seiten portionsweise anbraten.
4. Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfannen die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen lassen und mit dem Wildfond ablöschen. Den Fond ein wenig einreduzieren lassen und mit dem Essig abschmecken. Leber hinzugeben und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreuen. Polenta mit der Butter und dem Parmesan verrühren. Den Ahornsirup hinzugeben und umrühren.

Rehleber mit Salbei und Pinienkernen



1 x	frische Rehleber
3 Esslöffel	Mehl
5 x	Schalotten
1 Esslöffel	Rapsöl
1 Zehe	Knoblauch
3 Zweig	Rosmarin
50 Gramm	Pinienkerne
15 Milliliter	Balsamico-Essig
20 Blatt	Salbei
3 Esslöffel	Butterschmalz
80 Milliliter	Wildfond
2 Esslöffel	Butter
1 x	Salz und Pfeffer

1. Rehleber waschen und gut abtrocknen. Putzen und in vier gleich große Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Viertel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Mehl in eine Schale füllen und die Leberscheiben von beiden Seiten darin wälzen. Mehl leicht abklopfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben und die Schalotten von allen Seiten anbraten.

3. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und zur Leber geben. Rosmarinzweige und Pinienkerne dazugeben. Leber mit Balsamico und Wildfond ablöschen und die Soße aufkochen lassen. Butter hinzugeben und die Soße und die Leber mit Salz und Pfeffer würzen. Leber mit den frittierten Salbeiblättern garnieren.

Reh-Risotto



1 x	Rehrücken , ausgelöst
1 x	Zwiebel
1 x	Erbsen , kleine Dose
200 Gramm	Risotto-Reis
1 x	Paprika , frisch
1 Becher	Wildfond , oder Brühe
1 Prise	Wildgewürz
1 x	Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, glasig in einer ausreichend großen Pfanne anschmoren. Parallel den Risotto-Reis separat zehn Minuten in Salzwasser vorkochen.
2. Den Rehrücken waschen, in mundgerechte Scheiben schneiden und zu den angeschmorten Zwiebeln geben. Bei guter Hitze Farbe nehmen lassen. Die Erbsen abgießen und zu dem Filet geben. Paprika kleinschneiden und ebenfalls zum Fleisch geben.
3. Den Reis abschütten und in die Pfanne geben. Mit Brühe ablöschen. Bei geringer Hitze die Konsistenz reduzieren, bis eine angenehme Sämigkeit erreicht ist, ggf. immer wieder Brühe ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Rehrücken im Crêpemantel



600 Gramm	Rehrücken , pariert
150 Gramm	Champignons , weiß
50 Milliliter	Sahne
50 Gramm	Mehl
15 Esslöffel	Butter , flüssig
2 x	Eier
130 Milliliter	Milch
3 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Öl
100 Milliliter	Wildfond
50 Milliliter	Rotwein
2 Esslöffel	Preiselbeeren
1 x	Salz und Pfeffer

1. Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Mehl, Milch, flüssige Butter und die beiden Eier mit dem Handmixer aufschlagen. Kräuter hinzufügen und kurz verrühren. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und vier Crêpes dünn ausbacken.

2. Champignons grob würfeln und in ein Esslöffel Butter braun anbraten. In einem Mixer die Pilze mit der Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die restliche Butter mit dem Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Rehrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Bratfett zur Seite stellen. Die Crêpes auf einem großen Brett auslegen und die Pilzfarce darauf verteilen. Den Rehrücken in die Mitte legen und mit dem Crêpe einschlagen. Überstehende Enden abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

4. In der Zwischenzeit den Wildfond und den Rotwein zum Bratfett geben und etwas einreduzieren lassen. Preiselbeeren hinzugeben. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und noch einmal zirka zehn Minuten ruhen lassen. Alles zusammen anrichten und mit Spätzle und Rosenkohl servieren.