



BERSTECHER

Rehbockrücken mit Chili-Mandelkruste

Zutaten (für 4 Personen)

1,2 kg Rehrücken im Knochen

Chili-Mandelkruste

50 g gebrannte Chili-Mandeln

30 g geriebenes Weißbrot

50 g Eiklar

5 g Sambal Oelek

Gebratene Kartoffelklöße

0,5 kg Pellkartoffeln

125 g Mehl

2 Eier

1 Tl. Zucker

1 Prise Salz

Rahmwirsing im Säckchen

1 Kopf Wirsing

etwas Lauch oder Schnittlauch

200 ml Sahne

100 g Zwiebelwürfel

100 g Speckwürfel

50 g Butter

Zubereitung

Rücken und Filets auslösen und parieren, Knochen klein hacken oder sägen für Saucenansatz zur Seite legen. Die parierten Rücken und Filets mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten, Für die Chili-Mandelkruste alle Zutaten zerkleinern und vermengen und auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 175 °C braten.

Für den Saucenansatz die gehackten 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.

Für den Rahmwirsing im Säckchen die äußeren Blätter vom Stiel befreien und kurz vorkochen. Restlichen Wirsing in Streifen schneiden und waschen. Speck in Butter mit Zwiebeln anschwitzen, Wirsingstreifen hinzugeben, mit Sahne auffüllen und im geschlossenen Topf gar kochen. Etwas Füllung auf ein Wirsingblatt geben, zum Säckchen formen und mit einem Faden verschließen.

Für die gebratenen Kartoffelklöße die 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 etwas Crème fraîche verfeinern. Alles zusammen anrichten.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de