



BERSTECHER

Rehrücken mit karamellisiertem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Cassis-Sauce

Zutaten (für 4 Portionen)

ca. 1,5 kg Rehrücken (mit Knochen)

Wildgewürz

4 Kapseln Kardamom (ohne Schale)
3 Sternanis
4 Nelken
10 Pimentkörner
1 TL Fenchelsaat
½ TL Kümmelsaat
1 EL schwarzer Pfeffer
1 TL Koriandersaat
8 Wacholderbeeren
1 TL grobes Meersalz

Cassis-Sauce

500 ml Wildfond
100 ml Rotwein
2 EL schwarzes Johannisbeergelee
1-2 EL schwarzer Johannisbeersirup
1-2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Wildgewürz
evtl. 50 ml Sahne

Karamellisierter Rotkohl

1 kg Rotkohl
120 g Zucker
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
50 ml Balsamico-Essig
50 g Johannis- oder Preiselbeergelee
1 TL Salz
1 Gewürzbeutel (Teebeutel) mit
30 Pfefferkörnern
10 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
3-5 Nelken
1 Sternanis
1 EL Gänseschmalz
1 Boskop-Apfel
1 Zwiebel

Kartoffelklöße

1 kg Pellkartoffeln
1-2 Eier
Salz, Muskat
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Sch. Toastbrot
20 g Margarine
1 TL Salz

Zubereitung

Wildgewürz

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

Rehrücken

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 Sahneiterrühren. Variante A: Mit Chili-Pulver abschmecken. Variante B: 20 gr. dunkle Kuvertüre (Schokoladenraspel, zartbitter).

Rotkohl

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

Währendessen 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 Johannisbeergeleeiterrühren und abschmecken.

Kartoffelklöße

Pellkartoffeln, idealerweise vom Vortag, da besser für die Konsistenz und Verarbeitung, 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. garen lassen.

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