



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Oktober 2010

Geschnetzeltes vom Holsteiner Rehbock mit Salzauer Bioland-Pilzen in Kräuterrahm

Von Küchenchef Carsten Ott, Antik-Hof Bisssee



Zutaten für 6 Personen

1000g Rehkeule ohne Knochen

200g Steinchampignons

200g Kräuterseitlinge

200g Austernpilze

200g Shiitake-Pilze

200ml Spätburgunder Rotwein

300ml Sahne

500ml Wildfond

3 kleine Schalotten

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz und Pfeffer

Speisestärke

Pflanzenfett oder Butter zum

Anbraten

Vorbereitung

Das Rehkeulenfleisch bei Bedarf von Sehnen und Häuten befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Pilze von grobem Schmutz befreien, und zwar am liebsten ohne Zuhilfenahme von Wasser sondern eher mit einer feinen Bürste, damit sie sich in der Pfanne gut anbraten lassen ohne Wasser abzugeben. Die Kräuter zupfen und klein hacken.

Zubereitung

In einer Pfanne das Fett erhitzen, die Rehkeulenwürfel darin scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Dann die Pilze in die Pfanne geben und bei großer Hitze ebenfalls kräftig anbraten.

...weiter auf Seite 2

Die gewürfelten Schalotten zugeben und kurz glasig werden lassen, mit dem Burgunder ablöschen, den Rotwein einreduzieren lassen, damit der Alkohol verkocht und danach mit Sahne und Wildfond auffüllen. Die gehackten Kräuter dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit ein wenig Speisestärke binden, das warm gestellte Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft zugeben und alles einmal aufwallen lassen.

Anrichten

Als Beilage passen sehr gut Bandnudeln oder auch mal ein Kartoffelpüree vom „Blauen Schweden“. Ein kleiner herbstlicher Blattsalat mit Brombeervinaigrette rundet dieses schmackhafte Wildgericht ab.

Guten Appetit wünscht Ihnen der Antik-Hof Bisse!