



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | November 2015

Rehkeule mit Kartoffelrösti und Kürbischutney

von Ulf Heeschen, Hotel Kirchspiels Gasthaus



Zutaten für vier Personen

Für das Kürbischutney:

- 800 g Kürbis
- 200 g Rosinen
- 400 g Zwiebeln
- 100 ml Apfelsaft
- 40 g Salz
- 1 gestr. EL Curry
- 1 gestr. TL Cayennepfeffer
- 1 gestr. TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 gestr. TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 gestr. TL gemahlener Koriander
- 4 Lorbeerblätter
- 250 ml Apfelessig
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

Vorbereitung (Kürbischutney):

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und ca. 800 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. 200 g Rosinen abwiegen.

...weiter Seite 2

Zubereitung (Kürbischutney):

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, alle Zutaten – bis auf den Essig – in einen Kochtopf geben und 20 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren, dann die Lorbeerblätter entfernen. Jetzt Essig zufügen, gut verrühren und weitere 8 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit den Gewürzen abschmecken, ausgedrückte Gelatine hinzugeben, umrühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen, verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Vorbereitung (Kartoffelrösti):

Kartoffeln kochen, Schalotte abziehen, Haselnuss-scheiben in einer Pfanne leicht rösten (ohne Fett)

Zubereitung (Kartoffelrösti):

Zwiebel fein würfeln und in 3 EL Wasser kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln (vorher gekocht) raspeln. Mit Nüssen, Paprikapulver und Salz mischen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse kleine Häufchen in die Pfanne portionieren, andrücken, mehrfach wenden und von beiden Seiten goldgelb braten (jeweils ca. 5 Minuten) Auf einem Blech im Ofen bei 150 °C warmhalten. Das Ganze mit der restlichen Masse wiederholen.

Zubereitung (Rehkeule):

Rehkeule von der Silberhaut befreien, Gewürzzutaten mischen, grob zerkleinern, zum Beispiel in einer Moulinette. Rehkeulenteile rundherum damit einreiben, in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 24 bis 36 Stunden durchziehen lassen.

Für die Kartoffelrösti:

1 Schalotte
250 g festkochende Kartoffeln,
gegart und gepellt
20 g Haselnusskerne (gehobelt)
Paprikapulver
Salz
Muskat
2 EL Rapsöl

Für die Rehkeule:

400 g Rehkeule (in Teile zerlegt)
1 Sternanis
2 Wacholderbeeren
1 kleines Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1/2 TL Anissamen
1 EL grobes Meersalz
1 EL brauner Zucker
1 TL Korianderkörner
2 Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner
2 EL körniger Senf
6 schwarze Pfefferkörner