

# Reh-Frikadellen mit Heidelbeeren und Brioche

**Für 4 Personen:**

**Frikadellen:**

3 Schalotten	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 altbackenes Brötchen	Milch	1 kg Hackfleisch vom Reh
1 Ei	3 EL Paniermehl	Salz, Pfeffer
Oliven- und Traubenkernöl	2 Zehen Knoblauch	Rosmarin, Thymian

**Beeren:**

600 g Heidelbeeren	1 EL Chiliflocken	200 ml Balsam-Essig
1 unbehandelte Orange	2 EL Honig	1 Bund Rucola
Pflanzenöl		

**Hefebrötchen (Brioche):**

1 Hefewürfel	250 ml warme Milch	60 g Zucker
200 g weiche Butter	1 TL Salz	5 Eier
750 g Mehl	2 EL gehackter Rosmarin	1 Orange

2 Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Sie sollen schon gar und weich sein, bevor sie zur Hackmasse kommen. Die Kräuter fein hacken. Das Brötchen in Stücke teilen und in Milch einweichen. Die Flüssigkeit anschließend ausdrücken.

Das Rehhack mit Semmelbrösel, Ei und den vorbereiteten Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, dann Frikadellen daraus formen. Oliven- und Traubenkernöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frikadellen etwa 10 Minuten gut durchbraten. Dabei angebrückte Knoblauchzehen, 1 halbierte Schalotten und Kräuter mit in die Pfanne geben.

**Beeren:**

Die Heidelbeeren waschen und trocknen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Chiliflocken, Balsam-Essig, den Saft der Orange und den Schalenabrieb der halben Orangen hinzufügen. Alle vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Nun noch etwas Honig untermischen, damit ein süß-pikanter Fruchtgeschmack entsteht.

Rucola waschen und gründlich trocknen. Pflanzenfett erhitzen und Rucola darin 20 Sekunden frittieren. Die Blätter aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Hefebrötchen (Brioche):**

Die Hefe in warmer Milch auflösen. Alle anderen Zutaten mit der Hefe- Milchmischung in eine Rührschüssel geben und mindestens 10 Minuten kneten. Den Teig abdecken und zur doppelten Menge aufgehen lassen.

Den Teig mit der Hand nochmal durchkneten, dann in gleich große Brötchen abstechen. Ein feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Teigstücke nebeneinander hineinschieben. Den Backofen auf 200-220 Grad vorheizen. Die Hefebrötchen hineingeben und je nach Größe etwa 20-30 Minuten backen.

**Anrichten:**

Heidelbeeren und Frikadellen auf Teller geben. Darauf den Rucola setzen. Dazu die frischgebackenen Brötchen servieren.

Rainer Sass am 12. Juni 2020