

Reh-Frikadellen mit Apfel-Kompott, Rotkohl und Pilzen

Für 4 Personen:

Für die Frikadellen:

500 g Hackfleisch vom Reh	5 Eier	80 g Semmelbrösel
2 Zwiebeln	0.5 Bund Petersilie	einige Blätter Salbei
1 kleiner Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 EL Senf
brauner Zucker	2 TL Salz	1 TL Pfeffer
1 TL scharfes Paprikapulver	Butterschmalz	Rapsöl

Für das Apfelkompott:

900 g Äpfel	1 Zwiebel	250 ml Wasser
4 TL Zucker	1 TL Olivenöl	1 Spritzer Limettensaft
1 Schuss Weißwein-Essig		

Für die Pilze:

300 g Kräuterseitlinge	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Schuss Olivenöl	

Für den Rotkohl-Salat:

200 ml Orangensaft	1 Bio-Orange	1 Kopf Rotkohl
1 EL Johannisbeer-Gelee	1 TL Olivenöl	1 EL Weißwein-Essig
1 Prise Zucker		

Für die Frikadellen:

Hackfleisch vom Reh kann man mit einem geeigneten Fleischwolf selbst herstellen.

Bauch, Schulter, Hals und Rippenfleisch eignen sich dafür und sind vergleichsweise günstig. Gebunden wird die Masse wie eine klassische Frikadelle mit altem Brot oder Semmelbröseln und Ei. Da das Wildfleisch sehr mager ist, benötigt man mehr Eier als bei einer gewöhnlichen Frikadelle.

Eier aufschlagen und in einer Schüssel verrühren. Brösel unterheben und vermengen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz andünsten.

Salbei, Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocknen und hacken.

Hackfleisch, Kräuter und Zwiebeln zur Brösel-Eier-Masse geben, mit Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles gut miteinander vermengen. Aus der Masse pro Portion 2-3 Frikadellen formen. Bei geringer bis mittlerer Hitze in einem Gemisch aus Butterschmalz und Rapsöl sanft anbraten und jeweils 5 Minuten von beiden Seiten braten. Im Zweifel den Garzustand prüfen, indem man eine der Frikadellen anschneidet.

Für das Apfelkompott:

Äpfel entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden. Beides mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. 1 Schuss Olivenöl und 1 Spritzer Limettensaft dazugeben. Nach Bedarf etwas Weißwein-Essig hinzufügen. Zum Schluss die Äpfel mit einem Stampfer leicht andrücken. Sie sollten aber nicht zu Mus zerquetscht werden.

Für die Pilze:

Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach 10 Minuten bei mittlerer Hitze sind sie fertig gebraten und noch schön bissfest. Zum Schluss mit etwas Olivenöl veredeln.

Für den Rotkohl-Salat:

Orangensaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Etwas abkühlen lassen. Schale der Orange abreiben. Den Kohl putzen und sehr fein hobeln.

Eingekochten Orangensaft, Orangen-Abrieb und Johannisbeer-Gelee unterheben.
Alles gut vermengen und mit Olivenöl, Weißwein-Essig und Zucker abschmecken.

Rainer Sass am 21. August 2022