

Reh-Rücken im Crêpes-Mantel mit Pilzen und Wirsing

Für 4 Personen

1 Rehrücken a ca. 1,4 kg	Salz	frisch gemahlener Pfeffer
6 Wachholderbeeren	Öl	100 g Karotten
100 g Sellerie	100 g Lauch	100 g Zwiebeln
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	1,2 l Rehfond
100 g Mehl	120 g Butter	4 Eier
250 ml Milch	150 g Geflügelfleisch	130 g Sahne
20 g Petersilie	2 Schalotten	400 g kleine Pfifferlinge
500 g Wirsing	50 ml Sahne	Muskat

Den Rehrücken mit der Fleischseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen und zuerst die beiden kleinen Filets links und rechts vom Rückgrat auslösen. Danach den Rücken wenden. Die Sehnen und Häute mit einem scharfen Messer abziehen und die beiden langen Rückenstränge vorsichtig von den Knochen lösen. Die Filets und Rückenstränge mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Wachholder würzen und kurz in einer Pfanne in heißem Öl rundum anbräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Soße die Rückenknochen in walnussgroße Stücke hacken und zusammen mit dem restlichen Fleischabschnitt in einem Topf mit heißem Öl scharf anbraten. Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel waschen bzw. schälen, in Würfel schneiden, dazu geben und Farbe nehmen lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und mit dem Rehfond aufgießen. Bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen und mehrmals mit der Schaumkelle abschäumen. 50 g Butter im Topf zerlassen und aus Mehl, Butter, Eiern, Milch und 1/8 l Wasser einen Crepeteig anrühren und diesen in einer Pfanne mit etwas Öl zu Crepes ausbacken. Das gut gekühlte Geflügelfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer pürieren. Dabei die eiskalte Sahne vorsichtig einlaufen lassen, so dass eine cremige Farce entsteht. Die Farce dünn auf die Crepes streichen. Jeweils ein Rehstück darauf legen und mit dem Crepes einrollen. Aluminiumfolie auf einer Seite einbuttern und diese fest um die Crepesrollen wickeln. Die Rollen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gasherd: Stufe 3) circa 13 Minuten garen, herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, auf ca. 200 ml einkochen lassen und 2 EL Butter unterrühren. Die Petersilie waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Öl heiß anbraten. Schalotten und ca. 30 g Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie zugeben. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, den Strunk heraus schneiden und die Blätter im kochenden Wasser mit Salz gar kochen und herausnehmen. 50 ml Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, die Wirsingblätter zugeben alles circa 5 Minuten kochen lassen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Den Wirsing in der Mitte der Teller anrichten, die Crepesrollen auswickeln, halbieren und je zwei Stücke auf dem Wirsing anrichten. Die Pfifferlinge darum legen und alles mit der Soße vollenden. Tipps: Für die Soße kann man auch einen Reh – oder Kalbsfond einkochen, mit Rot- und Portwein abschmecken und mit Butter aufmontieren. Übrige Crepes aufrollen, in feine Streifen schneiden und mit einer klaren Brühe als Flädlesuppe servieren oder einfach so naschen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. September