

Rehbock auf der Wiese

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch (Keule)	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Schalotte	60 g Butter	1/8 l trockener Rotwein
1/8 l Wildjus	3 Wacholderbeeren	10 kleine, neue Kartoffeln
10–20 kleine Champignons	50 ml Gemüsebrühe	100 g Sprossen
1 EL Rotweinessig	1 EL Petersilie	essbare Blüten

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet/Gasherd: kleinste Stufe).

Rehfleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. In den Ofen geben und einige Minuten nachziehen lassen.

Inzwischen Schalotte schälen, fein würfeln. 1 EL Butter in einer Sauteuse erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Rotwein angießen und etwas einkochen. Mit dem Jus auffüllen. Wacholder fein hacken und zugeben. Den Saucenansatz einige Minuten einkochen lassen.

Kartoffeln abbrausen, abbrüsten und in Salzwasser zugedeckt garen. Pilze putzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin sacht anbraten. Würzen, Brühe angießen und kurz garen.

Sprossen verlesen, gründlich kalt abbrausen und abtropfen lassen. Essig, etwas Salz, Pfeffer und 3 EL Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Sprossen damit vorsichtig mischen.

Sprossen wie eine Art „Rasen“ flach, nach Möglichkeit auf länglichen Tellern verteilen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen. Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum nochmals nachbraten, sodass es eine schöne Kruste bekommt.

Den Saucenfond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen. Fleisch in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Sprossen anrichten. Pilze und Kartoffeln mit anlegen. Die Sauce um das Fleisch gießen. Mit Petersilie und Blüten garniert anrichten.

Otto Koch am 28. Juli 2016