

Reh-Gröstl mit Eiszapfen

Für 4 Personen

Semmelknödel:

300 g Weißbrot, vom Vortag	170 ml Milch	3 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	0,5 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	Majoran

Wildsoße:

1 kg Reh-Fleischknochen	2 Zwiebeln	1 Möhre
150 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	1 EL Öl	2 l Geflügelbrühe
1 – 2 TL Speisestärke	0,5 TL Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
0,5 Schote Vanille	1 TL Wacholderbeeren	1 Splitter Zimtrinde
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Schokoladensplitter
0,5 TL Preiselbeerkompott	1 EL Butter, kalt	Pfeffer
Salz		

Rehgröstl mit Eiszapfen:

500 g Kartoffeln, klein	1 TL Kümmel	1 Schote Chili
1 Lorbeerblatt	1 Zwiebel, klein	400 g Rehrücken, küchenfertig
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Eiszapfen	1 Bund Minikarotten
150 g Rosenkohl	1 Birne	1 TL Puderzucker
1 EL Butter	2 EL Öl	2 Zehen Knoblauch
1 Prise Kümmel, gemahlen	1 Prise Majoran	2 EL Butter, gebräunt
0,25 Bund Petersilie	0,5 Schote Vanille, ohne Mark	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Scheiben Ingwer	Chilisalz, mild	Wildgewürz, gemahlen
Muskatnuss	Pfeffer, schwarz	Salz
Walnusshälften		

Semmelknödel:

Die Zitronen-Schale abreiben. Das Weißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Eier einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Die fein geschnittene Petersilie, Zitronenabrieb und etwas Majoran hinzufügen. Das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Mit nassen Händen acht Knödel daraus formen. In reichlich siedendes Salzwasser geben und etwa 15 bis 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Wildsoße:

Die Fleischknochen klein hacken, auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rundherum bräunen. Das austretende Fett anschließend entfernen. Zwiebeln, Möhre und Knollensellerie schälen und in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker karamellisieren, das Tomatenmark dazu geben, etwas mitschwitzen lassen und mit 100 Milliliter Rotwein auf zwei mal hinzufügen und jedes Mal sirupartig einköcheln lassen. Die Gemüsewürfel separat in einer Pfanne im Öl anschwitzen und mit den Knochen in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen und das Ganze bei milder Hitze etwa zwei Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die kochende Soße rühren. Aus der Zitrone und der Orange jeweils einen Streifen Schale ausschneiden. Piment, Lorbeerblatt, Vanilleschote, leicht angedrückte Wacholderbeeren, Zimtrinde, Orangen-

schale und Zitronenschale einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit etwas Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter hinein rühren.

Rehgröstl mit Eiszapfen:

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser mit Kümmel, Chilischote und dem Lorbeerblatt weich kochen und abgießen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rehrücken in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und halbieren. Die Eiszapfen schälen, längs halbieren, die Minikarotten putzen und schälen, den Rosenkohl putzen. Alle Gemüsesorten nacheinander in Salzwasser fast weich blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Birne vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker schmelzen lassen, die Birnenspalten auf beiden Seiten anbraten und die Butter zugeben. Die Kartoffeln halbieren, die Knödel halbieren und in Spalten schneiden. In einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze Kartoffeln und Knödel portionsweise anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und darin glasig anschwitzen. Eine halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Muskat würzen und einen Esslöffel braune Butter dazugeben. Knoblauch anschließend entfernen. Frisch geschnittene Petersilie hineinstreuen. Eine Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Eiszapfen mit den Karotten in brauner Butter mit der Vanilleschote, der Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer erhitzen. Frühlingszwiebeln und Rosenkohl dazu geben, erhitzen, anschließend die Gewürze entfernen und mit Chilisalzwürzen. Den Rehrücken in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten und mit Salz und Wildgewürz würzen. Einen Esslöffel braune Butter dazu geben. Die Kartoffeln und Knödel mit der Soße auf warmen Tellern anrichten, die Rehrückenwürfel darauf anrichten und die Birnen mit dem Gemüse und den Walnüssen dazwischen stecken.

Alfons Schuhbeck am 19. Februar 2010