

Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli

Für 4 Personen

Reh:

1 EL Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Rehkeule	2 EL Gin	3 EL Butterschmalz
600 g Hokkaido-Kürbis	3 EL Olivenöl	1 EL Pfeffer, lang
1 EL Meersalz	500 ml Wildfond	2 EL Butter

Knöpfli:

0,3 l Milch	200g Mehl	3 Eier
2 EL Butter	Muskat	Salz

Birnen:

500 ml Gewürztraminer	75 g Zucker	5 Wacholderbeeren
8 Forellen-Birnen	150 g Preiselbeerkonfitüre	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Reh:

Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin hacken. Die Rehkeule mit Gin beträufeln und mit Wacholder und den Kräutern einreiben. Zwölf Stunden marinieren. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, die Keule von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten braten. Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit zerstoßenem Pfeffer und Meersalz würzen, neben die Keule in den Bräter geben. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren und circa 20 Minuten weitergaren. Das Fleisch fünf Minuten unter der Folie ruhen lassen, dann tranchieren. Den Bratensatz mit Fond ablöschen, einreduzieren und absieben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Knöpfli:

Zu der Milch einen Schuss Wasser geben. Mehl, Eier, verdünnte Milch und Salz verrühren und so lange klopfen bis der Teig Blasen wirft. 20 Minuten stehen lassen. Mit einer Knöpfleibe über knapp siedendem Wasser die Knöpfe ins Wasser gleiten lassen. Abschöpfen und in Eiswasser geben sowie sie an die Oberfläche treiben. Butter erhitzen, die Knöpfe darin goldgelb anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

Birnen:

Gewürztraminer, Zucker und zerstoßene Wacholderbeeren aufkochen. Geschälte, halbierte und entkernte Birnen darin circa 15 Minuten garen. Mit der Preiselbeerkonfitüre zur Rehkeule servieren.

Andreas C. Studer am 07. Oktober 2011