

## Reh-Braten mit Pilzen und Gorgonzola-Birnen

### Für 4 Personen:

<b>Für das Fleisch:</b>	1.5 kg Reh-Schulter (-Nacken)	1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln	1 kleines Bund Thymian	4 Lorbeerblätter
5 Salbeiblätter	1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Ingwer
2 Zehen Knoblauch	2 EL Preiselbeer-Marmelade	1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein	500 ml Wasser	Traubenkern-Öl
Salz, Pfeffer, Mehl	Balsamico-Essig	
<b>Für die Pilze:</b>	500 g gemischte Pilze	1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten	2 Frühlingszwiebeln	Zitronensaft, Chili
Salz, Pfeffer, Zucker	Olivenöl, Butter	
<b>Für die Birnen:</b>	2 Birnen	50 g Gorgonzola
1 EL Akazienhonig	1 EL Rosmarinnadeln	1 kleine Chilischote
1 EL Butter	Zitronensaft	

**Für das Fleisch:** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rehschulter von äußeren Fettschichten befreien. Rehnacken vom Jäger oder Metzger nach Möglichkeit auslösen lassen. Der Nacken kann aber ebenfalls - wie die Schulter - am Knochen zubereitet werden.

Gemüse und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Traubenkern-Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischstücke rundum anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Fleischstücke wieder herausnehmen und Gemüse und Zwiebeln anrösten.

Tomatenmark unterrühren, dann mit Rotwein ablöschen. Preiselbeer- Marmelade, Kräuter, Knoblauch und Ingwer dazugeben, dann die Fleischstücke wieder zurück in den Topf geben. Wasser hinzufügen, bis die Fleischstücke zu etwa zwei Dritteln in der Flüssigkeit liegen.

Bräter in den Ofen stellen und den Rehbraten etwa 2 Stunden garen.

Dabei hin und wieder die Flüssigkeitsmenge überprüfen und gelegentlich etwas Wasser nachfüllen.

Nach der Garzeit Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen, dann warm stellen.

Den Sud durch ein Sieb gießen und die restlichen Zutaten auffangen.

Den Sud zur Soße einkochen. Mit Marmelade, Balsamico-Essig und Salz abschmecken. Weiche Butter und Mehl zu gleichen Teilen verkneten. Nach und nach in kleinen Portionen zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Für die Pilze:** Für dieses Rezept wähle man Champignons, Kräuterseitlinge oder Shiitake-Pilze. Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Die äußeren Schichten der Frühlingszwiebeln entfernen, Schalotten pellen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Schalotten in Lamellen schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze vorsichtig anbraten. Nach einigen Minuten die Schalotten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Rosmarin und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Frühlingszwiebeln erst zum Ende der Garzeit hinzufügen. Sie sollten noch schön knackig sein.

**Für die Birnen:** Birnen vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Butter erhitzen und die Birnen darin anbraten. Rosmarin, klein geschnittene Chilischote, Akazienhonig und Gorgonzola hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Birnen im schmelzenden Käse und Sud mehrmals drehen.

**Anrichten:** Das Rehfleisch mit Soße auf Teller geben und dazu die Pilze und Birnen servieren. Nach Belieben weitere Beilagen dazu servieren.

Rainer Sass am 25. Mai 2021