

# Reh-Keule mit Orangen-Salat

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Rehkeule:**

1.5 kg (mit Knochen) Rehkeule	1 Bund Frühlingszwiebeln	0.5 Knolle Sellerie
3 Möhren	Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Rapsöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Preiselbeergelee
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	1 Zweig Bohnenkraut
1 Zweig Thymian	1 Zweig Lorbeer	250 ml Rotwein
Pfeffer		

### **Für den Orangensalat:**

2 Bio-Orangen	1 Schuss Olivenöl	1 Prise frischer Pfeffer
1 Spritzer Limettensaft	Salz	1 hand schwarze Oliven

### **Für die Rehkeule:**

Gemüse putzen und in Stücke schneiden, Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden.

Die Rehkeule mit Knochen in 3 etwa gleich große Stücke teilen. Sie passen dann besser in den Bräter und werden gleichmäßiger gar. Auf Wunsch erledigt das Zerteilen der Wildhändler oder der Metzger beim Einkauf. Empfehlung: keine Marinade verwenden, sie überdeckt im Zweifel den hervorragenden Eigengeschmack des Wildes.

Das Fleisch leicht salzen und in einen großen Bräter mit Butterschmalz und Rapsöl geben, bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Sellerie, Frühlingszwiebeln und Möhren dazugeben. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, Tomatenmark, Gelee und den Kräuterstrauß hinzufügen. Rotwein angießen und den Topf mit Wasser auffüllen, sodass alles zu drei Vierteln bedeckt ist. Deckel schließen und die Keule je nach Größe 1.25 bis 1.5 Stunden schmoren.

Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz warmhalten. Den Bratensaft durch ein feines Sieb geben, sodass der Fond geklärt ist. Abschmecken. Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Jeweils etwas Soße auf die Teller geben, Fleisch darauf setzen und mit etwas frischem Pfeffer bestreuen.

### **Für den Orangensalat:**

Orangen schälen, in Scheiben schneiden und auf eine Platte geben. Mit Limettensaft, Olivenöl, zerstoßenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz würzen. Zum Schluss die Oliven darüber geben.

Rainer Sass am 28. August 2022