

# foodhunter

Google™ Benutzerdefinierte Suche

GUTES GENIESSEN

REZEPTE

KULINARISCHE REISEN

FINEST FOOD EVENTS

## Rehrücken aus heimischer Jagd

POSTED 72 TAGEN AGO BY FOODHUNTER



Die wenigsten Golfclubs fahren eine derart gute Küche auf wie der GC Beuerberg am Starnberger See. Herrliche Lage, schöner Platz und ein exzellentes Restaurant. Hier kocht Thomas Fesenmair und er hat für FOODHUNTER ein hervorragendes Rehrücken-Rezept kreiert. Leicht und raffiniert.

### Rehrücken aus heimischer Jagd

mit Blaukrautstrudel, Apfel-Traubenchutney, Haselnussmilch und Blaukrautpüree

Als Thomas Fesenmair zum Hirschrücken lädt, kommt gerade das Reh im Ganzen an. Vor vier Tagen mit einem sauberen Blattschuss in den bayerischen Wäldern erlegt. Für Thomas Fesenmair geht es zunächst ans Zerteilen, einer Arbeit die Hobbyköchen erspart bleibt, da liegen Schultern, Keulen oder Rücken in den Theken der Metzgereien. Sauber befreit er den Rehrücken von Fett und Sehnen und schneidet sorgfältig die Filets auf der Unterseite heraus. Für vier Personen braucht es 1,6 bis 1,8 kg Rehrücken. Vor dem Braten alles andere fertig stellen, die Jus, die Haselnussmilch, das Apfel-Traubenchutney.

### Für die Jus

- je 100 g Sellerie, Karotte, Zwiebel
- 20 g Tomatenmark
- 0,5 l Rotwein
- 1 l Wild- oder Kalbsfond
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren und Pfefferkörner,
- 2 Sternanis
- Preiselbeeren
- Cassis und Pernod

Die Rehknochen vom Rücken in walnussgroße Stücke hacken und im Ofen auf einem Blech bei 210° C rösten. Sellerie, Karotte und Zwiebel in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, in einem Topf zuerst Sellerie und Karotte, dann die Zwiebeln dunkel anrösten, Tomatenmark dazu, kurz mitrösten und mit Rotwein mehrmals ablöschen. Fond aufgießen und die Aromaten dazugeben. 4 Std. köcheln lassen, abpassieren und mit Preiselbeeren, Cassis und wenig(!) Pernod abschmecken

### Für die Haselnussmilch

- 0,3 l Geflügelfond
- 0,1 l Sahne
- 1 Schalotte fein geschnitten
- 1 Thymianzweig
- 0,05 l Weißwein
- 30 g Haselnüsse gemahlen
- 1 Sternanis
- kalte Butter in Würfeln

Schalotte in etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond aufgießen, einkochen lassen und die Sahne dazu, abschmecken und abpassieren. In einer beschichteten Pfanne die Haselnüsse und den Sternanis anrösten und mit der Sauce ablöschen. Ca 3 Min köcheln lassen, abschmecken und abpassieren. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer kalte Butterwürfel untermixen für den Schaum.

### Für das Apfel-Traubenchutney

- 1 Apfel
- 60g Trauben weiß
- 60g Trauben blau
- beide am besten kernlos
- 1 kleine rote Zwiebel
- Schalottenessig
- Gelierzucker
- Rosmarin- und Ingweröl

Die Trauben vierteln, den Apfel und die Zwiebel in Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebeln in etwas Traubenkernöl anschwitzen, dann Trauben und Äpfel dazu, mit etwas Schalottenessig ablöschen, 2-3 EL Gelierzucker, 5 Tropfen Rosmarin- und Ingweröl dazu und max. 2 Min köcheln lassen

### Blaukrautpüree und

### Blaukrautstrudel

- 600 g köstlichstes Blaukraut (oder aus dem Glas) ausgedrückt
- 4 Brickteigblätter (oder Frühlingsrollenteig)
- 300 ml Öl zum frittieren
- 100 g mehliges Kartoffeln, gekocht warm
- etwas Sahne und Butter
- 1 Ei

### Für den Strudel

Brickteig vom Papier entfernen, ein bleistift dickes und –langes Stück vom ausgedrückten Blaukraut draufsetzen, die Enden einschlagen und eine möglichst dünne Rolle rollen. Den Rand mit etwas Ei

einstreichen. Im heißem Fett goldgelb  
ausbacken.

### Für das Püree

Ausgedrücktes Blaukraut in die Moulinette, die  
Kartoffel dazu, 2 EL Sahne. Abschmecken mit  
Muskat, Salz und etwas kalter Butter

### Das Reh

4 gleichgroße Stücke aus den Rückensträngen  
schneiden, mit Salz Pfeffer würzen, anbraten  
und mit Wacholder, Rosmarin und  
Thymianzweig und etwas Butter bei 110° C für  
acht Min im Ofen garen. Kurz(!) ruhen lassen.  
Dann alles anrichten und servieren.



POSTED IN RAFFINIERT KÜCHE · TAGGED:  
REHRÜCKEN, REHRÜCKEN FEIN, REZEPT  
REHRÜCKEN

[KONTAKT](#)

[IMPRESSUM](#)

[WERBEN AUF FOODHUNTER](#)

[WER WIR SIND](#)