



R e z e p t



Rehkeule mit Blumenkohlpüree

Zutaten für 4 Personen

- 1 Rehkeule von etwa 1 kg Gewicht (ohne Knochen)
- 20 Wacholderbeeren
- Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Für die Sauce

- 250 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Wildfond
- 2 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
- 200 ml Sahne
- 2 TL Mehl

Für das Blumenkohlpüree

- 1 Blumenkohl von rund 1 kg Gewicht
- ca. 300 g mehligere Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 1 Becher Schmand (24% Fett)
- Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- Die Wacholderbeeren mit einer schweren Messerklinge leicht anquetschen und im Inneren der Rehkeule verteilen: also dort, wo der Knochen herausgeschnitten wurde. Dabei dort auch salzen und pfeffern. Aus dem Fleisch einen kompakten Braten formen und auch außen salzen und pfeffern.
- Jetzt den Braten in der Pfanne mit Butterschmalz erst unten und dann von allen Seiten kräftig anbraten, damit gute Röstaromen entstehen.
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen legen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 100 Grad herunterschalten und weitere 30 Minuten garen, dann ist das Fleisch innen noch rosa und sehr saftig.
- Für die Sauce den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen. Nach 5 Minuten in einen Topf umfüllen, Gemüsebrühe und Sahne dazu gießen, außerdem die Preiselbeeren einrühren, leicht salzen und pfeffern. Nun die Flüssigkeit um etwa 1/3 einkochen.
- Das Mehl in etwas kaltem Wasser auflösen und zur Sauce gießen, weitere 5 Minuten kochen lassen, bis die Sauce cremig, aber nicht dickflüssig ist.
- Für das Püree den Blumenkohl waschen, putzen und in seine Röschen zerlegen. 2 große Röschen beiseitelegen.
- Den übrigen Blumenkohl in etwas gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel in 20 Minuten weichkochen.
- Die Kartoffeln waschen und schälen. (Das richtige Verhältnis ist 2/3 Blumenkohl und 1/3 Kartoffeln, beides roh und geputzt gewogen.) Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser weichkochen.
- Dann den weichen Blumenkohl und die Kartoffeln in einen großen Topf umfüllen und mit dem Stampfer zu einem Brei zerstampfen, dabei noch etwas salzen, mit Muskatnuss würzen und die Butter einarbeiten. Mit dem Schmand cremig abstimmen, das Püree sollte aber nicht zu weich werden.
- Die 2 rohen Blumenkohl-Röschen relativ fein mit einem großen Messer zerhacken. In einer Pfanne mit Butterschmalz auf mittlerer Flamme braten, bis sie leicht gebräunt sind. Leicht salzen.
- Zum Servieren dicke Scheiben vom Braten schneiden, auf vorgewärmte Teller legen, mit der Sauce überziehen und daneben das Püree platzieren und die Röschen darüber verteilen.