

Rehbock im Tramezzini-Mantel mit Salbei-Speck-Buchteln, Vogelbeer-Sauce und Wacholder-Gin-Schaum

 happy-mahlzeit.com/2020/04/13/rehbock-im-tramezzini-mantel-mit-salbei-speck-buchteln-vogelbeer-sauce-und-wacholder-gin-schaum/

Zutaten für den Rehbock:

- 1/2 Rehbockrücken
- 150 g Hühnerbrust
- 6 Scheiben Tramezzini-Brot
- 125 ml Sahne
- Petersilie
- 4 cl Cognac
- Pinienkerne
- Pistazien
- Rosa Pfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin

Zubereitung:

1/2 Rehrücken ist in der Regel längs durchgesägt. So erhält man ein durchgehendes Rückenfilet. Mit einem Ausbeinmesser den Rückenmuskelstrang vom Rückgrat trennen. Dazu einfach von oben am Rücken entlangschneiden. Dieser erste Schnitt endet auf den Rippen. Hier das Messer drehen und wieder an den Knochen entlangfahren. Das Rückenfilet ist somit vom Kochen gelöst. Nun Sehnen und Silberhäute entfernen und den Rücken in 4 etwa gleich große Stücke teilen.

Aus den Knochen und Abschnitten wird eine Wild-Sauce hergestellt (s.u.).

Die Filetstücke scharf, aber nur ganz kurz anbraten. Vorher mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Rosmarin und Wacholderbeeren beim Braten mit in die Pfanne geben.

Aus Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer und ein wenig Weißbrot (1 Scheibe des Tramezzinis) eine Farce herstellen: Dazu das gut gekühlte Hühnerfleisch grob kleinschneiden und zusammen mit der ebenfalls gekühlten, am besten etwas angefrorenen Sahne in einen Mixer geben. Salz, Pfeffer und etwas Cognac hinzufügen. Dann solange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Gehackte Kräuter, etwas Petersilie, Thymian und Rosmarin, gehackte Pistazien und grob gehackten rosa Pfeffer unter die Farce mischen.

4 Scheiben des Tramezzini-Brottes mit einem Nudelholz plätten. So lässt es sich gut rollen, ohne zu brechen. Nun dick mit der Farce bestreichen und jeweils 1 Stück des gebratenen Rehrückens in das Brot einrollen. Diese Rouladen werden kurz in der Pfanne

angebraten. Ein wenig Öl oder Butter in die Pfanne

geben und mit der Nahtstelle nach unten zuerst einlegen.

Von allen Seiten kurz angebraten, werden die Rouladen bei sehr sanfter Hitze (90°C) im Ofen fertiggegart. Da das Innere rosa bleiben sollte, muss nur eine Kerntemperatur von ca. 55°C erreicht werden. Am besten ein Bratenthermometer verwenden.

Zutaten Vogelbeer-Sauce:

- 1 kg Wildknochen
- 1 Bund Suppengrün mit Knollensellerie, Karotte, Porree, Zwiebeln
- 2 Zwiebeln
- ½ Liter Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Kartoffel
- 50 g Butter
- Vogelbeerschnaps
- eingelegte Vogelbeeren
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Wacholder
- Knoblauch
- Lorbeer
- Thymian
- Rosmarin
- Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Wildknochen mit einem Küchenbeil oder Hackmesser grob zerkleinern (oder beim Metzger gleich gehackt kaufen). Entweder im Ofen oder in einem Topf langsam und gleichmäßig, aber dunkel anrösten. Dann zusammen mit grob gehacktem Suppengrün und Zwiebeln (mit Schale) in einen Topf geben und nochmals weiterrösten. 3 EL Tomatenmark und 1 EL Zucker zugeben und Farbe nehmen lassen.

Mehrfach mit einer kleinen Menge Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die Farbe intensiviert sich jedes Mal. Nun mit Wasser (oder, falls vorhanden, Gemüse-, Rinds- oder Wildbrühe) auffüllen – Gesamtmenge ca. 1 1/2 Liter Flüssigkeit.

Gewürze und Knoblauch zugeben. Mindestens 1, besser mehrere Stunden köcheln lassen.

Den dunklen Fond absieben. Diesen Fond nun einkochen lassen, bis er geschmacklich intensiv und von sattbrauner, fast schwarzer Farbe ist. Nun mit einer geriebenen Kartoffel auf eine sämige Konsistenz andicken und die eingelegten Vogelbeeren zugeben.

Nochmals fein mit Gewürzen und Vogelbeerschaps abschmecken und kurz vorm Servieren ein Stück kalte Butter einrühren.

Zutaten Salbei-Speck-Buchteln:

- 300 g Mehl, glatt
- 250 ml Milch
- 20 g Hefe
- 2 Eier
- 200 g Bauchspeck
- 1 Bund Salbei
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Kräutersaitlinge oder andere Pilze
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- zerlassene Butter

Zubereitung:

Die Milch etwas erwärmen (ca. 30°C) und die Hefe darin auflösen. 1 Prise Zucker zugeben. Nun mit dem Mehl, den Eiern und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Fertig geknetet ist der Teig, wenn er sich von selbst von der Schüssel löst und einen Ballen bildet. Falls notwendig kann dies durch Zugabe von noch etwas Mehl gesteuert werden. Den Teig an einer warmen Stelle ruhen lassen.

Für die Füllung werden Speck und Frühlingszwiebeln fein gehackt, zusammen angebraten und mit (wenig) Salz und Pfeffer gewürzt. Zum Schluss wird der Mischung fein gehackter Salbei zugegeben und kurz mitgegart.

Den Hefeteig nochmal durchkneten und handtellergroße Scheiben formen. Diese Scheiben werden nun mit der Pilzmischung gefüllt und um die Füllung herum geschlossen.

Nun das Bällchen in zerlassene Butter tauchen und dann in eine vorgebutterte Auflaufform legen. So fortfahren und die Bällchen immer gebuttert nebeneinanderlegen, mit der Verschlussstelle nach unten. Beim Aufgehen entsteht eine bienenwabenartige Struktur.

Im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 20 Minuten backen.

Durch das vorherige Tauchen in Butter lassen sich die einzelnen Buchteln gut voneinander lösen.

Zutaten Wacholder-Gin-Schaum:

- 125 ml Sahne
- 250 ml Gemüsefond
- 10 Wacholderbeeren
- 4 cl Gin
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

Gemüsefond und Sahne aufkochen und die vorher angedrückten Wacholderbeeren darin auskochen. Die Wacholderbeeren entnehmen, mit Salz, Pfeffer und Gin abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter aufschäumen (mit einem Schaumbesen oder dem Pürierstab).

Zutaten Wiesenkräuter-Salat:

- Frisée
- Löwenzahn
- Kerbel
- Schnittlauch
- Brunnenkresse
- Olivenöl
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Salat und Kräuter waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke rupfen bzw. die Kräuter kleinschneiden. Aus Olivenöl, Zitronensaft und Abrieb, Salz, Pfeffer und Zucker ein einfaches, klares Dressing herstellen und kurz vor dem Anrichten den Salat darin marinieren.

Rezept: Sandro Gamsjäger

Prominente Köchin: Maria Groß

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 13.10.2018