

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 13. Oktober 2018| Rezept von Sandro Gamsjäger



Rehbock vom Schafberg mit Salbei-Speckbuchteln, Löwenzahn und einer Soße aus Vogelbeere, Wacholder und Wolfgangsee-Gin

Zutaten für den Rehbock im Tramezzini-Mantel:

½	Rehbockrücken
150 g	Hühnerbrust
6 Scheiben	Tramezzini-Brot
	Pinienkerne
125 ml	Sahne
	Petersilie
4 cl	Cognac
	Pistazien
	Rosa Pfeffer, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Zubereitung:

1. Ein halber 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.
2. 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 vier etwa gleich große Stücke teilen.
3. Aus den Knochen und Abschnitten wird eine Wildsauce hergestellt (s.u.).
4. 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.
5. Aus dem Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer und ein wenig Weißbrot (eine Scheibe des Tramezzini-Brots) 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.
6. Gehackte Kräuter, etwa Petersilie, Thymian und Rosmarin, gehackte Pistazien und grob gehackten rosa Pfeffer unter die Farce mischen.

7. Vier 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 ein Stück des gebratenen Rehrückens in das Brot einrollen.

8. 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.

9. 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 circa 55 Grad Celsius erreicht werden. Am besten ein Bratenthermometer verwenden.

Zutaten Vogelbeer-Soße:

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

Zubereitung:

1. Die Wildknochen mit einem Küchenbeil oder einem Hackmesser grob zerkleinern (oder beim Metzger gleich gehackt kaufen).
2. 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. Drei Esslöffel Tomatenmark und einen Esslöffel Zucker zugeben und Farbe nehmen lassen.
3. Mehrfach mit einer kleinen Menge Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die Farbe intensiviert sich jedes Mal.
4. Nun mit Wasser (oder, falls vorhanden, Gemüse-, Rinds- oder Wildbrühe) auffüllen – Gesamtmenge circa anderthalb Liter Flüssigkeit. Gewürze und Knoblauch zugeben. Mindestens eine, besser mehrere Stunden köcheln lassen.
5. Den dunklen Fond absieben.
6. Diesen Fond nun einkochen lassen, bis er geschmacklich intensiv und von sattbrauner, fast schwarzer Farbe ist.
7. Nun mit einer geriebenen Kartoffel auf eine sämige Konsistenz andicken und die eingelegten Vogelbeeren zugeben.
8. Nochmals fein mit Gewürzen und Vogelbeerschnaps abschmecken und kurz vorm Servieren ein Stück kalte Butter einrühren.

Zutaten Salbei-Speckbuchteln:

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. Eine Prise Zucker zugeben.

2. Nun mit dem Mehl, den Eiern und einer 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.

3. 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.

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

5. 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.

6. Im vorgeheizten Backofen (180°C) circa 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:

1. Gemüsefond und Sahne aufkochen und die (vorher angedrückten) Wacholderbeeren darin auskochen.
2. 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 Wiesenkräutersalat:

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

Zubereitung:

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

Bonusrezept: Omas gebackener Scheiterhaufen mit Baiser, Vanille und Apfel

Bei diesem Nachtisch handelt es sich um eine in Österreich verbreitete Mehlspeise. Altes Milchbrot (Hefezopf, Milchbrötchen) wird dafür zusammen mit Äpfeln und einer süßen Eiernmilch überbacken. Ein süßer Brotauflauf aus einer Zeit, in der man Brot nicht einfach weggeworfen hat – das wäre schließlich eine Sünde gewesen. So machte man einfach eine andere Sünde daraus, aber wenigstens eine leckere.

Zutaten:

8	Milchbrotscheiben
300 ml	Vollmilch
4	Eier
60 g	Zucker
2 TL	Zimt
1 Pk.	Vanillezucker
1	unbehandelte Zitrone
2	rote Äpfel
100 g	Rosinen
	etwas Apfelsaft
	etwas Calvados
	Butter, für die Form

Zubereitung:

1. Das Brot in dicke Scheiben schneiden.
2. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen.
3. Zucker karamellisieren, die Äpfel kurz darin anschwitzen und mit Calvados und ein wenig Apfelsaft ablöschen. Rosinen untermischen.
4. Eier trennen. Eigelb mit Milch, Salz, Eier, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen. Brotscheiben in eine Schüssel geben und mit der Milch-Eiermischung übergießen. Zehn Minuten ziehen lassen.
5. Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen und eine Auflaufform mit einem Stück Butter einfetten.
6. Brotscheiben und Apfelscheiben abwechselnd in die vorbereitete Auflaufform schichten. Solange bis die Auflaufform zu zwei Dritteln gefüllt ist.
7. Die restliche Eiernmilch darüber verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen circa 40 Minuten goldgelb backen.
9. In der Zwischenzeit aus dem Eiklar einen sehr festen Eischnee herstellen: Hierzu zunächst Eiklar mit einer Prise Salz anschlagen, Zucker nur nach und nach zugeben. Fest genug ist der Eischnee, wenn man ihn mit einem Messer durchschneiden kann und der Schnitt nicht zusammenfällt.

10. Aus dem fertigen Brotauflauf kleinere Stücke ausschneiden oder ausstechen. Diese Stücke auf vorbereitete Teller setzen und mit dem Eischnee überziehen. Dafür kann man einen Löffel oder einen Spritzbeutel verwenden.

11. Den Eischnee vorsichtig mit einem Gasbrenner abflämmen – er wird dabei goldbraun.

12. Dazu kann Vanillesauce oder Fruchtsauce serviert werden.