



Für 4 Personen

Elsässer Rehkoteletts und Filets

aus der Kokotte, säuerlicher Weichselkirschjus
Wacholder und Sellerie

716

ZUTATEN

1,4 KG	REHZIEMER
30 G	BUTTER
	OLIVENÖL
	FLEUR DE SEL
	SARAWAK-PFEFFER
	ALTER WEINESSIG
50 ML	HELLER WILDFOND
1 G	ZERSTOSSENE WACHOLDERBEEREN
1 G	GETROCKNETE LIMONETTENZESTEN (ALS BRUNOISE)
1 G	ZERSTOSSENER KUBEPEFFER

Rehsauce

100G	SCHALOTTEN
1 TL	GROB GEMAHLENER PFEFFER
5	WACHOLDERBEEREN
	DIE RESTE VOM REH
100 ML	ALTER WEINESSIG
750 ML	ROTWEIN
20 ML	TRAUBENKERNÖL
15 G	BUTTER
1 L	WILDFOND

Chutney

30 G	FEIN GESCHNITTENE SCHALOTTEN
50 G	FENCHELGEMÜSE
40 G	STEINPILZE
300 ML	KIRSCHNEKTAR
200 G	WEICHELKIRSCHEN
250 ML	KIRSCHESSIG
20	SCHWARZE PFEFFERKÖRNER
8	WACHOLDERBEEREN
20	KORIANDERKÖRNER
30	WILDANIS-SAMEN
1	PRISE FÜNF-GEWÜRZPULVER
15 G	BUTTER

Beilage

2	BIRNEN DER SORTEN MARTIN SEC
1/4	SELLERIEKNOLLE
2	GEKOCHTE ROTE BEETE
10 ML	BALSAMICO-ESSIG
100 G	BAUERNESPECK
100 G	WEISSE DATTELTRAUBEN
	OLIVENÖL ZUM KOCHEN

Zubereitung des Rehs

Den Rücken von den Karrees des Rehziemers trennen.

Filets aus dem Rücken schneiden, Sehnen entfernen und in vier gleich große Medaillons schneiden.

Brustkorb längs teilen und die Karrees parieren (eigentlich: das Endstück am Schinken entfernen). An jedem zweiten Knochen entlang Koteletts schneiden.

Die Reste zur Herstellung der Sauce aufbewahren.

Rehsauce

Ein wenig Traubenkernöl in einer Kokotte erhitzen und die Rehabschnitte darin anbraten.

Die geschälten und schräg geschnittenen Schalotten, grob gemahlener Pfeffer, Wacholderbeeren und einen Stich Butter hinzufügen.

Wenn alles gut gebräunt, jedoch nicht zu dunkel ist, mit altem Weinessig ablöschen und vollständig reduzieren, danach mit Rotwein aufgießen und auf die Hälfte reduzieren. Wildfond hinzugeben, zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen und den Topf an den Rand des Kochfeldes schieben. 2 1/2 Stunden köcheln lassen und dabei häufig den Schaum abschöpfen.

Nach Beendigung der Kochzeit Sauce vom Herd nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Durch ein feines Spitzsieb streichen und sofort abkühlen lassen.

Chutney

Schalotten und Fenchelgemüse putzen, waschen und fein schneiden.

Steinpilze zu einer feinen gleichmäßigen Brunoise schneiden, in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen.

In der Zwischenzeit den Kirschnektar mit dem Kirschessig und den entsteinten Weichselkirschen in eine Kasserolle geben. Alles kochen lassen, bis sich eine sirupartige Masse gebildet hat.

Alle Gewürze zur Fenchel-, Schalotten- und Steinpilzmischung geben. Offen 10 Minuten zu einem Kompott kochen lassen, dann die Weichselkirschen- und Kirschenzubereitung hinzugeben, abschmecken. Zum Servieren wird diese Würze in kleine Portionsschälchen gefüllt.

Beilage

Birnen längs halbieren und Kerne entfernen.

Trauben abbeeren, schälen und Kerne entfernen.

Knollensellerie schälen und in 8 mm große Würfel schneiden.

Die gekochten roten Beete in 4 schöne, 6 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Gleichzeitig die Birnen und die Selleriewürfel in einer gusseisernen Kokotte garen, bis sie eine schöne, gleichmäßig goldgelbe Farbe angenommen haben. Nach der Kochzeit die Trauben hinzufügen und mit 50 ml Wildfond ablöschen. Früchte und Gemüse mit dem Garfond glacieren.

Während dessen die Schwarte von dem Brustfleisch entfernen und auf der Schneidemaschine 8 Scheiben von 1 mm Dicke

schneiden. Unter dem Grill kross und goldbraun backen, danach auf einem Rost an einen temperierten Platz stellen.

Ein wenig Traubenkernöl in einem Sautoir erhitzen und die Rote Beete-Scheiben kurz anbraten. Unmittelbar vor dem Servieren den Sautoir mit Balsamico-Essig ablöschen und die Rote Beete in dem karamellisierenden Balsamico glacieren.



Fertigstellen & Anrichten

Ein wenig Olivenöl in einem Sautoir erhitzen, die Medaillons und die Koteletts vom Reh hineingeben und auf jeder Seite kurz anbraten bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Nach drei Viertel der Garzeit ein Stück Butter hinzufügen und das Fleisch mit der schäumenden Butter übergießen, bis es gar ist.

Danach das Reh aus dem Sautoir nehmen und an einem warmen Ort auf einem Rost ruben lassen. Zum Lösen des Bratensatzes den Sautoir mit einem Tropfen alten Weinessig und dem

Wildfond ablöschen, 200 ml Rehsauce hinzugeben und 5 Minuten am Rand des Kochfeldes köcheln lassen.

Abschmecken und die Sauce mit einem Stück Butter montieren, damit sie eine glänzende, glatte und sämige Konsistenz erhält.

Koteletts und Medaillons mit Wacholder, Limonettenzesten und Kubepeffer würzen, auf der unteren Tellerhälfte anrichten. Die Beilagen gefällig auf der oberen Hälfte des Tellers anordnen, die Sauce in eine Saucière füllen und sofort servieren.

717

chevreuil