

Rehbraten mit Kartoffel-Bärlauch-Püree und Gemüse

Zutaten Fleisch Für 4 Personen

1 Rehkeule, vom Knochen
gelöst
5 Zwiebeln
5 Karotten
200 g Sellerie
1 Stange Lauch
5 Petersilienstängel
3 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
circa 40 g Ingwer
3 TL gemahlener Kardamom
3 EL Erdbeerkonfitüre
1,5 l Wildbrühe
1,5 l Spätburgunder Rotwein
1 kleine Prise Zucker
8 frische Erdbeeren

Zubereitung Fleisch

Die Keule waschen, trocken tupfen, Sehnen und Knorpel entfernen, salzen und pfeffern. Die Keule zusammenbinden und im Bräter rundum in Butterschmalz anbraten, auf der Nahtseite zuerst. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mörsern. In den Gewürzbeutel geben. Die Keule herausnehmen, warm stellen. Grob geschnittenes Gemüse gut anbraten, Tomatenmark zugeben, mit dem Wein ablöschen, Wildbrühe zugießen. Ingwer, Konfitüre, Kardamom und den Gewürzbeutel zugeben. Ist alles heiß, das Fleisch hineinlegen. Deckel etwas offen lassen, damit Dampf entweichen kann. Das Fleisch 3-4 Stunden bei milder Hitze schmoren, gelegentlich wenden. Ist es weich, herausnehmen. Soße pürieren und passieren. Mit Zitronensaft, Cayenne und Zucker abschmecken. Frische Erdbeeren in die Soße geben, Fleisch in Scheiben schneiden.

Zutaten Gewürzbeutel

Samen von 10
Kardamomkapseln
je 1 TL Wacholder, Koriander,
Piment,
schwarzer Pfeffer

Zubereitung Bärlauchpüree

Bärlauch waschen, Stiele abschneiden. Die Blätter grob hacken. In Rapsöl mit etwas Salz pürieren bis eine sämige Masse entsteht. Kartoffeln in ca. 20 Minuten weich kochen und mit der Kartoffelpresse pressen. Milch mit Butter erhitzen, Kartoffeln und Bärlauchpaste zugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten Bärlauchpüree

12 mittelgroße, mehlig
kochende Kartoffeln
2 EL Bärlauchpaste
ca. 40 g Butter
200 ml Milch
Salz
Muskatnuss

Guten Appetit!