

Manuels Rehkeule mit Hasenöhrl und Steinpilzen

Für 4 Portionen

Zutaten Kartoffelhasenöhrl

5 mittelgroße, mehlig
Kartoffeln
60 g doppelgriffiges (Spätzle-
/Pasta-) Mehl
60 g Kartoffelstärke
30 g zerlassenen Butter
1 Eigelb
Salz
Fett zum Ausbacken

Zutaten Rehkeule

800 g Rehkeule (ausgelöst)
Tannensalz (oder Salz)
Pfeffer
etwas Wacholder
80 g Butter

Zutaten Steinpilze

1 Zwiebel
50 g Butter
400 g Steinpilze
120 ml Pilzfond
120 ml Sahne
Salz & Pfeffer
etwas Liebstöckl &
Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser weichkochen, anschließend durch eine Presse drücken und kaltstellen (am besten schon am Vortag). Dann mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Als nächstes die Rehkeule von allen Seiten in etwas Fett scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 60 °C (Ober-/Unterhitze) 35 Minuten ruhen lassen.

Für die Hasenöhrl einen Topf oder Pfanne mit Fett auf 180 °C erhitzen.

Für die Pilze die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne glasig andünsten. Die Steinpilze grob schneiden, zugeben, etwas mit anbraten und mit dem Pilzfond und der Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Alles etwas einkochen lassen und zur Seite stellen.

Den Kartoffelteig ca. 3 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden und anschließend im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Die Rehkeule in etwas brauner Butter nachbraten, mit zerstoßenem Wacholder, (Tannen)salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Pilzen und den Kartoffelhasenöhrl anrichten.

Guten Appetit!