

Rehkeule mit Krokette und Preiselbeer-Birne

Von XMAStotal.de

für 4-6 Personen

Zutaten

für die Rehkeule

1 (2-2,5 kg) Rehkeule
2 EL Butterschmalz
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Pfefferkörner
1 Bund frischer Thymian
1 Bund frischer Salbei
1 Bund frischer Rosmarin
1 Bund frisches Bohnenkraut
1 Bund frische Petersilie
Salz

für das Gemüse

für die Soße
1 kg (geteilt in kleine Stücke)
Rehknochen
½ l Rotwein
½ l Wasser
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
Salz
1 EL Honig
Saft einer Orange
Butterschmalz

für die Krokette

1,2 kg mehlig
kochende Kartoffeln
3 Eigelb
120 g Kartoffelmehl
100 g Semmelbrösel
Muskat
Salz
1 l hoch erhitzbares
Pflanzenöl

für die Birne mit Prelbeeren

4 (Sorte Abate oder
Williams) Birnen
Honig
Butterschmalz
1 Glas Wild-
Prelbeeren

Kochanleitung

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen. Rehkeule waschen, trocken tupfen und grobe Fettstellen, Silberhäute und Sehnen entfernen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rehkeule von allen Seiten gut anbraten. Die Kräuter waschen, trocknen und auf einem Backblech verteilen. Pfeffer und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Die Rehkeule zuerst mit Salz, dann mit dem Pfeffer-Wacholder-Gemisch gut einreiben, anschließend auf das Kräuterbeet legen.

Das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und die Keule eine Stunde garen. Je nach Qualität und Alter des Tieres kann sich die Garzeit etwas verlängern. Am besten die Kerntemperatur der Keule immer wieder mit einem Fleischthermometer prüfen. Hat die Keule eine Kerntemperatur von etwa 65 Grad, ist sie ideal gegart, innen noch rosa und schön saftig.

Den Ofen ausschalten und die Keule etwa zehn Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft wieder gut verteilt. Die Fleischstücke vom Knochen scheiden, dann in Portionsstücke teilen und mit der Soße und den anderen Beilagen servieren.

Rehknochen waschen und trocknen. Gemüse und die Zwiebel putzen und in Stücke schneiden. Knochen in einem Topf goldbraun rösten, dann das Gemüse und die Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls etwas bräunen. Tomatenmark dazugeben, alles mit Rotwein und Wasser ablöschen. Zum Schluss Lorbeer und Rosmarin in den Fond legen und alles etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen. Falls zu viel Flüssigkeit verdampft, Wasser und eventuell auch etwas Wein nachgießen, aber nicht zu viel, sonst verliert der Fond sein Aroma.

Fond durch ein feines Sieb, das mit einem Stück Küchenhandtuch ausgelegt ist, in einen Topf gießen. Dabei Knochen und Gewürze auffangen. Fond stark aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Honig und Orangensaft abschmecken. Zum Würzen der Soße eignen sich auch Portwein, Preiselbeeren oder ein Spritzer Balsamico. Wer mag, kann die Soße auch noch binden. Einfach 50 Gramm weiche Butter mit 30 Gramm Mehl verrühren und löffelweise in den Topf geben, bis die Soße ausreichend sämig ist.

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln gut ausdämpfen und abkühlen lassen. Eigelb, Kartoffelmehl und die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Die Masse mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche circa drei Zentimeter dick ausrollen. Die Rolle in fingerlange Stücke teilen und diese zu Kroketten formen. Die Kroketten in Semmelbrösel wälzen, bis sie rundum von den Bröseln bedeckt sind. Pflanzenöl erhitzen, die Kroketten vorsichtig hineingeben und etwa fünf bis sechs Minuten frittieren. Ist die Kruste goldbraun, die Kroketten aus dem Topf nehmen und auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen.

Birnen zur Hälfte schälen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Anschließend halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in eine feuerfeste Schale legen. Einigen Flocken Butterschmalz und etwas Honig auf die Früchte geben, dann bei 180 Grad für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben. Die gebackenen Birnen mit Preiselbeeren füllen und zur Rehkeule und den Kroketten servieren.