



Rehkeule Pestèda di Grosio mit Käse-Chicorée auf Reibekuchen und roten Zwiebelchen

Ein Gericht, das man in Norditalien ansiedeln könnte. Die Zubereitung ist zweifellos umfangreich – aber das Resultat lohnt sich.

4 Personen

ZUTATEN:

REHKEULE:

- 1 kleine Rehkeule (1 kg - ohne Knochen)
- 3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerieknolle
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Stück Piment
- 4 Gewürznelken
- 2 cm Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 650 ml Rotwein (z.B. ein Nebbiolo aus den Veltlins)
- 40 ml Grappa
- 2 EL Butterschmalz
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Portwein
- 300 ml Wildfond
- 1 EL Pestèda di Grosio (alternativ Wildgewürz und Meersalz)
- 2 TL Beurre manié (Mehlbutter)
- 2 TL Preiselbeerkonfitüre

CHICORÉE:

- 3 Chicorée
- 8 Streifen halbfester Bergkäse
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Zitrone (Saft, frisch gepresst)
- 1/2 Orange (Saft, frisch gepresst)

1 VORBEREITUNG: Einen Tag vorher die ausgelöste Rehkeule sehr gut parieren und in eine hohe Schüssel legen. Die Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Gewürze mit dem Gemüse mit in die Schüssel geben und mit dem Rotwein sowie dem Grappa übergießen. Abgedeckt für einen Tag kühl marinieren. Das Fleisch öfter wenden.

2 Gleichfalls auch die Zwiebelchen einem Tag vor der Zubereitung fertigen. Dazu den Backofen auf 140 °C vorheizen, die Zwiebeln in eine kleine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln, pfeffern und salzen und im Ofen ca. 50 Min. garen.

3 REHKEULE: Den Backofen auf 120°C vorheizen. - Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. - Die Marinade mit den Gemüsen und den Gewürzen aufkochen und durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Gut abtropfen lassen. Gemüse auf Küchentrepp geben und trocken tupfen.

Rehkeule mit Küchengarn in Form binden. In einem heißen Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Rehkeule rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und alle Seiten mit Pestèda di Grosio einreiben. Die Gemüse mit den Gewürzen 10 Minuten in dem Bräter anrösten. Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitrösten lassen. Das Gemüse mit Portwein ablöschen und vollständig reduzieren. 150 ml der Marinade zugießen und auch vollständig reduzieren. Dies nochmals wiederholen. 100 ml Marinade und 200 ml Wildfond angießen und die Rehkeule auf das Röstgemüse legen. (Die Keule soll nicht im Schmorfond liegen!)

Ein Fleisch-Thermometer an der dicksten Stelle in die Mitte der Rehkeule stecken und diese im Ofen

garen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist. (ca. 2 - 2½ Std.) – Jetzt ist genügend Zeit, um in aller Ruhe die Beilagen vorzubereiten:

4 REIBEKUCHEN: 30 Minuten vor dem Servieren die Reibekuchen zubereiten: Zwiebeln pellen und sehr fein hacken. Kartoffeln waschen, schälen, mit einer Reibe grob raspeln und in einem Tuch kräftig ausdrücken. Zwiebelwürfelchen zu den ausgedrückten Kartoffeln geben, salzen, pfeffern und mit etwas Muskat würzen. Ei

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

2 EL Olivenöl
2 Prisen Zucker
1 Prise Salz

ROTE ZWIEBELCHEN:

20 kleine rote Zwiebelchen
(etwa Größe von Perlzwiebeln)
2 EL Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
3 Zweige Thymian
2 EL Balsamico di Modena

REIBEKUCHEN:

1 große Zwiebel
500 g Kartoffeln (festkochend)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
2 Eier (M)
3 EL Mehl
2 EL Butterschmalz

verschlagen, dazu geben und untermischen. Mehl darüber streuen, unterheben, 5 Minuten quellen lassen.

5 REIBEKUCHEN FERTIG STELLEN: Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und portionsweise 6 Reibekuchen backen. Falls nötig, mehr Fett in die Pfanne geben. Reibekuchen auf Küchenkrepp entfetten.

6 CHICOREE VORBEREITEN: Die Blätter vom Chicorée lösen und etwa 20 Sekunden in kochendem Zitronenwasser (½ Zitrone) blanchieren. Heraus heben und den Chicorée mit Küchenkrepp gut trocken tupfen. Den Käse in acht dünne Scheiben schneiden. – Dann im Wechsel je 6 Blätter Chicorée und dazwischen je 2 Käsestreifen übereinander schichten. Anschließend in 2 Scheiben Bacon wickeln. Zitronensaft und Orangensaft im Verhältnis 1 : 1 verrühren. Mit 2 Prisen Zucker und 1 Prise Salz würzen.

7 CHICOREE FERTIG STELLEN: Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den bardierten Chicorée von allen Seiten bei mittlerer Hitze braten, bis der Bacon knusprig ist. Den gebratenen Chicorée heraus nehmen, den Bratenansatz mit dem Zitrusaft ablöschen und den Chicorée mit den Saft beträufeln.

8 ZWIEBELCHEN FERTIG STELLEN: In einer kleinen Kasserolle Butter auslassen, mit Thymianblättchen aromatisieren und zwei Esslöffel Balsamico ablöschen. Etwas reduzieren und evtl noch etwas salzen. – Warm halten.

9 REHKEULE UND SAUCE FERTIG STELLEN: Rehkeule heraus nehmen und im ausgeschalteten Ofen noch etwas ruhen lassen. In dieser Zeit die Sauce bereiten: Dazu das Röstgemüse mit dem Bratenfond durch ein Sieb in eine entsprechende Kasserolle geben. Gemüse gut ausdrücken aber nicht durchpassieren. 100 ml Wildfond angießen, mit Preiselbeerkonfitüre abrunden, abschmecken und mit Mehlbutter leicht binden.

10 ANRICHTEN: Von der Rehkeule das Küchengarn entfernen, aufschneiden und diese auf gut vorgewärmte Teller mit allen anderen Beilagen appetitlich arrangieren. Rehkeule mit Sauce nappieren.

11 GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Sforzato Valtellina, DOCG, Casa Vinicola La Torre Poschiavo