

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rehragout mit violetter Soße
Rehragout mit Sauce vom violetten Traubensenf



Zutaten für 4 Portionen:

1000g Rehkeule ohne Knochen,
3 EL Brat- und Frittieröl,

Für die Beize

0,7 l Rotwein (z.B. einen Württemberger Lemberger),
2 cl (ein Schnapsglas) Rotweinessig – oder ein einfacher Aceto Balsamico,
1 Lorbeerblatt,
2 Zweige Thymian,
ein etwa 2 cm langer Zweig Rosmarin,
1 TL weiße Pfefferkörner,
4 Wacholderbeeren.

Für den Fond

Ein Glas Wildfond – oder :
Parüren von der Rehkeule (Siehe Zubereitung)
¼ 1 Rotwein (Württembergischer Lemberger),
2 cl (ein Schnapsglas) Rotweinessig – oder ein einfacher Aceto Balsamico,
1 EL Brat- und Frittier- Öl,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
1 TL weiße Pfefferkörner,
2 Wacholderbeeren,
1 Bund Suppengrün (Karotte, Lauch, Staudensellerie, Petersilienwurzel),
Salz.

Für die Sauce

1 EL violetter Traubensenf,
2 Schalotten,
4 EL süße Sahne,
1 EL Mehl.**Spätzle nach Grundrezept** herstellen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rehragout mit violetter Soße

Zubereitung :

Die Rehkeule in 3 cm große Würfel schneiden. Dabei die Parüren = Fett, Haut und Sehnen abschneiden.

Zubereitung Fond (wenn Sie ihn selbst herstellen)

Zwiebel vierteln, Gemüse putzen und zum Mirepoix in kleine Würfel schneiden. Beschichtete Pfanne erhitzen. Öl in die Pfanne geben, die Parüren von der Rehkeule in das heiße Öl geben. In der heißen Pfanne wenden, bis die Fleischteile Farbe angenommen haben. Mit geringer Menge (2 EL) Wein ablöschen, Wein verdampfen lassen. Vorgang wiederholen, bis eine glasige Schicht entsteht. Mirepoix zugeben, das Gemüse soll keine Farbe annehmen. Mit ¼ l Rotwein, ¼ l Wasser und dem Balsamico aufgießen, Hitze reduzieren. Gewürze zufügen.

45 Min. köcheln lassen. Danach soll der Fond etwa um die Hälfte reduziert sein. Abschäumen und Fett abschöpfen.

Beizen

Fleischwürfel in eine passende Glasschüssel geben, die Gewürze und Kräuter zufügen und mit dem Rotwein und dem Balsamico übergießen. Mit Folie bedeckt 12 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung Rehragout

Das Fleisch aus der Beize holen, Gewürze entfernen und trocken tupfen. Die Beize durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit dabei auffangen.

Das Öl in einem entsprechend großen Topf erhitzen und Portionsweise das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, Die grob gewürfelten Schalotten anbraten bis sie glasig sind. Nacheinander ¼ l Wildfond, 0,7 l Beizflüssigkeit zugeben und das Ragout bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen.

Zubereitung der Soße

Nach 30 Min. den Topfinhalt durch ein Sieb schütten, die Schmorflüssigkeit dabei auffangen. Die Soße aufkochen lassen, Sahne zufügen, Mehl mit Wasser verrühren und die Soße etwas andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vorsichtig den violetten Traubensenf zugeben – er soll nicht vorschmecken. Fleisch und Schalotten wieder in die Soße geben.

Anrichten :

Auf einer großen Platte die Spätzle anrichten. Das Rehragout mit Soße vom violetten Traubensenf darauf verteilen.

Tipp :

Dazu 150 g frische oder gefrorene rote Johannisbeeren, mit 100 g Zucker 2 Min. gekocht, reichen.