

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 19. August 2017|
Rezept von Joachim Schwab**



Geschmortes Rehschäufele mit Preiselbeerschmarrn und Speckwirsing

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für das Rehschäufele

4	Rehschäufele
	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
	Butterschmalz, zum Anbraten
1	Zwiebel
1	Karotte
½	Knollensellerie
1 EL	Tomatenmark
6	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
3	Pimentkörner
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
¼ l	Spätburgunder
1 l	Wildfond
50 g	Butter
1	Schalotte
4 Scheiben	Speck
450 g	Pfifferlinge

Zutaten für den Preiselbeerschmarrn

300 ml	Milch
180 g	Mehl
1 Prise	Salz
75 g	saure Sahne
6	Eigelb
6	Eiweiß
3	Eier
	Preiselbeersirup
45 ml	Traubensaft
120 g	Vanillezucker

225 g	Preiselbeeren
75 g	Butterschmalz
30 g	Butter
	Puderzucker

Zutaten für den Speckwirsing

600 g	Wirsing
45 g	Butter
40 g	Speck (gewürfelt)
75 g	Zwiebeln (gewürfelt)
300 ml	Sahne
	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss

Zubereitung:

1. Das Schäufile mit Küchenkrepp abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten.

Zwiebel, Karotten und Sellerie fein würfeln, nacheinander zugeben und mit dem Tomatenmark anrösten. Die Gewürze und die frischen Kräuter dazugeben, kurz mit anbraten und dann mit dem Rotwein ablöschen.

Den Wein nun etwas einkochen lassen, dann mit Wildfond aufgießen.

Das Rehschäufile circa anderthalb Stunden im Wildfond schmoren und dabei noch ein bis zweimal wenden.

2. Als nächstes den Teig für den Schmarrrn zubereiten: Aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren und die saure Sahne unterheben. Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und zusammen mit dem Eigelb und den zwei Eiern vorsichtig unter den Teig rühren. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.

Traubensaft und Vanillezucker zu einem Sirup einkochen. Die Preiselbeeren dazugeben und nochmals aufkochen.

3. Nun die Pfifferlinge putzen. Dann den Wirsing waschen, in Streifen schneiden, blanchieren und in Eiswasser frisch halten. Für die Reduktion des Wirsings die Speckwürfel in Butter andünsten, Zwiebelwürfel dazugeben und mit der Sahne aufgießen. Etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4. Die fertigen Schäufile aus der Soße nehmen. Die Soße durch ein feines Sieb gießen und nach Belieben etwas einkochen lassen.

5. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Schmarrrnteig hineingießen, die Preiselbeeren dazugeben und im Ofen backen bis der Teig anfängt goldgelb zu werden.

Aus dem Ofen nehmen, mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und bei Oberhitze fertig backen (karamellisieren).

Den fertigen Preiselbeerschmarrn nun mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.

6. Den Wirsing zur Reduktion dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln anbraten.

Das Gericht kann nun angerichtet und serviert werden.

Bonusrezept: Karthäuserklöße auf Weinschaumsoße

Zutaten für die Klöße

8	Brötchen
2	Eier
½ l	Milch
40 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1	Vanilleschote
2 cl	Eierlikör
2 cl	Mandellikör
1	unbehandelte Zitrone, Abrieb
	Semmelbrösel
	Butterschmalz, zum Ausbacken
	Zimtzucker

Zutaten für die Weinschaumsoße

4	Eigelbe
2 EL	Zucker
¼ l	lieblicher Weißwein

Zubereitung:

1. Zunächst die harte Rinde der Brötchen abreiben und die Brötchen halbieren.
2. Die Eier trennen und Milch mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Vanilleschote, Eierlikör, Mandellikör und Zitronenschale verquirlen. Die Brötchen darin aufweichen lassen. Die Brötchenhälften anschließend etwas ausdrücken und in angeschlagenem Eiweiß und dann in den Semmelbröseln wenden.
3. Die Klöße nun in reichlich heißem Schmalz schwimmend ausbacken.
4. Währenddessen Eigelbe, Zucker und Weißwein in eine Schüssel geben und über Wasserdampf mit einem feinen Schneebeisen zu einem festen Schaum schlagen.
5. Die fertig gebackenen Karthäuserklöße aus dem Schmalz nehmen und sofort in Zimtzucker wälzen. Auf einer warmen Platte anrichten und dazu die vorbereitete Weinschaumsoße servieren