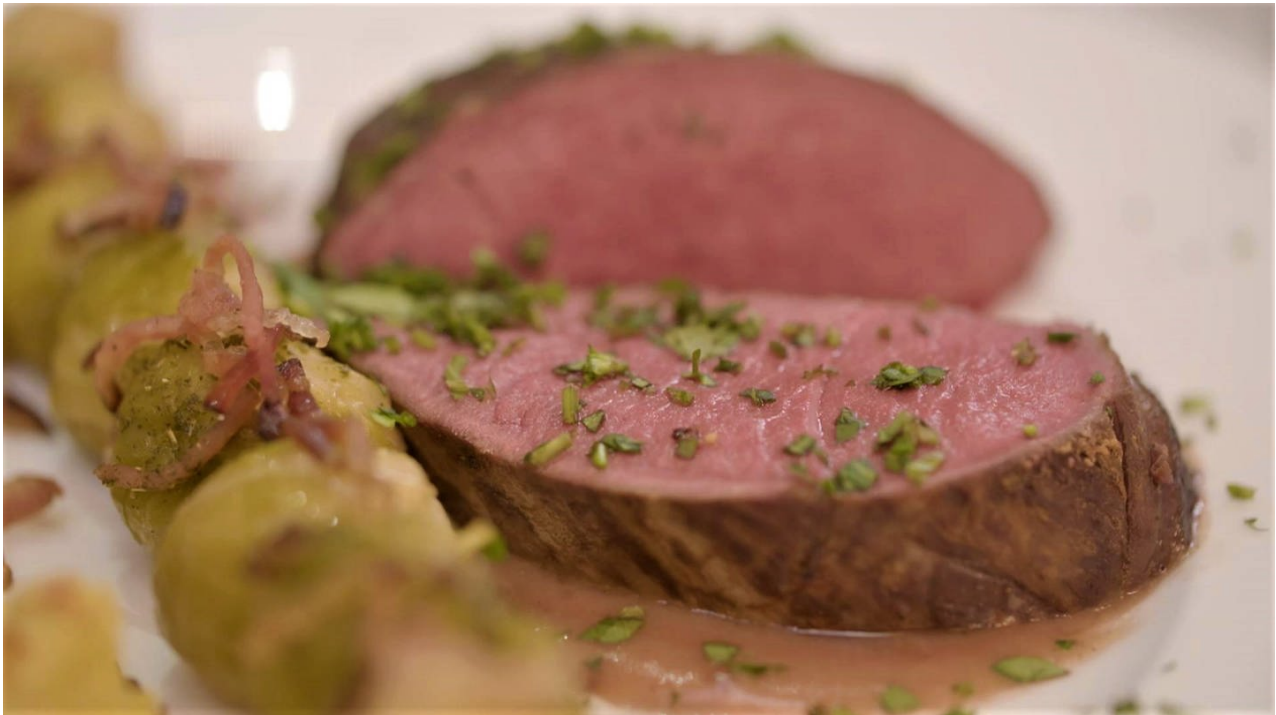


# Rehbäckchen auf Rosenkohl mit Kartoffelplätzchen

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-558.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-558.html)



## KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

## Zutaten:

---

### für den Wildfond:

---

1-1,5 kg Wildknochen  
2 l Wasser  
250 ml kräftiger Rotwein  
1 Stück Knollensellerie, ca. 250 g  
1-2 Möhren  
1 Lauchstange  
1 große Zwiebel mit Schale  
3 Lorbeerblätter  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
3-4 Stängel Petersilie  
1-2 Zweige Thymian  
1 Rosmarinzweig  
Schmalz zum Braten  
Ein Zweig Vogelbeeren

### **für die Rehbäckchen:**

---

1 kg Rehoberschale  
Butterschmalz zum Braten

### **für die Buttermilch-Marinade:**

---

0,5-1 l Buttermilch  
1/2 Zwiebel  
4 Wachholderbeeren  
2 TL Wildgewürz  
2 Lorbeerblätter  
2 Zitronenscheiben  
1/2 TL Pfefferkörner

### **für den Saucenspiegel:**

---

3/4 l Wildfond  
30-60 g Mehl (Kartoffel-, Mais-, oder 10g Johannisbrotkernmehl)  
40 g Butterschmalz  
Ein Schuss Rotwein  
Salz & schwarzer Pfeffer  
Cayennepfeffer nach Geschmack  
Etwas Crème fraîche zum Abbinden  
Hagebuttenmark nach Geschmack  
Brunnenkresse als Dekoration

### **für den Rosenkohl:**

---

700 g Rosenkohl  
100 g Schinken/Speck, kleingeschnitten  
1 Kelle Wildfond  
Butter zum Anbraten  
Eine Prise Zucker

### **für die Kartoffelplätzchen:**

---

1 kg Kartoffeln, mehlig  
2 EL Butter (20g)  
1 ganzes Ei  
1 TL Salz (oder Gemüsekräutersalz)

1 Prise Pfeffer  
Muskat nach Geschmack  
Zerlassene Butter zum Bestreichen der Kartoffelplätzchen  
Mehl für die Arbeitsplatte

## **Zubereitung:**

---

### **Fond:**

Wildknochen unter gelegentlichem Wenden goldbraun anbraten. Währenddessen Möhren und Lauch putzen und kleinschneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und mit Schale zu den Knochen in die Pfanne geben und mitbräunen. Das weitere Gemüse zufügen und anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit heißem Wasser aufgießen, aufkochen und den Fond bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden lang einkochen lassen. Alternativ den Fond mit geschlossenem Deckel 5-6 Stunden ziehen lassen.

Den Fond durch ein Sieb gießen und über Nacht auskühlen lassen. Fette auf der Oberfläche abtragen. Der Fond kann zum Konservieren erhitzt und in Twist-off-Gläser gefüllt werden.

### **Buttermilch-Marinade:**

Wachholderbeeren, zerstoßene Pfefferkörner, Zwiebeln, Wildgewürz, Lorbeerblättern und Zitronenscheiben in die Buttermilch geben. Einen Tag vor der Zubereitung das Reh mit den Gewürzen in Buttermilch einlegen. Die leichte Säure der Buttermilch gibt dem Fleisch ein erfrischendes Aroma. Hierzu das Fleisch mit so viel Buttermilch übergießen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist.

### **Reh:**

Das Rehfleisch aus der Buttermilch nehmen, abwaschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Minuten pro Seite anbraten. Bei Niedrigtemperatur im Kombidämpfer bei 80 °C Heißluft ca. 1 Stunde garen. Kerntemperaturfühler auf 62 °C einstellen. Nach Garzeitende Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und Fleisch auf die Teller geben.

### **Sauce:**

Eine dunkle Mehlschwitze anrühren, mit etwas Rotwein ablöschen. Einkochen lassen. Nochmals Rotwein nachgießen, wieder einkochen lassen und dann mit Wildfond aufgießen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Sauce unter häufigem Umrühren 30 Minuten kochen. Mit Cayenne-pfeffer, Hagebuttenmark abschmecken. Crème fraîche unterrühren und die Sauce zum Fleisch geben. Mit Brunnenkresse garniert servieren.

### **Rosenkohl:**

Rosenkohl putzen und Strunk kreuzweise einschneiden. Entweder in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Oder 25-

30 Minuten im Dampfgarer dämpfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Speck und Rosenkohl zugeben. 5 Minuten andünsten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Wildfond ablöschen.

**Kartoffelplätzchen in Sternform:**

Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, dem Ei und den Gewürzen zuerst mit dem Knethaken, anschließend gut mit kalten Händen vermengen. Auf der Arbeitsfläche den Teig mit reichlich Mehl auswellen, vorsichtig 2 cm dicke Sterne ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen und für eine kurze Zeit kaltstellen. Mit zerlassener Butter in einer Pfanne ca. 15 Min. von beiden Seiten goldgelb anbraten.