

Kulinarisches rund um Schweich

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Vesperplatte mit Gurken-Forellensalat

Dreierlei vom Reh mit Braunkohl-Pasta-Pfanne

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

Vesperplatte

Zutaten

- 1 Leinsamen-Dinkelbrot in Scheiben
- 300 g geräucherter Rohschinken, dünn aufgeschnitten
- 300 g „Rohesser“ (Mettwürstchen), in 1 cm dicken Scheiben
- 150 g Radieschen, gewaschen und geviertelt
- 2 Blätter Winterheckenzwiebel, in feine Röllchen geschnitten
(alternativ: zwei Frühlingszwiebeln)
- 1 Glas Griebenschmalz vom Schwein

Zubereitung

Glasgefäß mit Griebenschmalz mittig auf ein Holzbrett stellen, die restlichen Zutaten drum herum schön anrichten.

Gurken-Forellensalat in Kernölmarinade mit Kürbiskernen

Zutaten

- 2 Gurken
- 2 Köpfe Forellensalatherzen oder Romanasalatherzen
- 6 El Kürbiskernöl
- 3 El Weißweinessig oder weißer Balsamico
- 2 El Birnensaft
- 6 El Kürbiskerne
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Gurken waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel rauskratzen. Die Gurken dritteln und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Den Forellensalat waschen, abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zupfen und zu den Gurkenstücken geben.

Das Kürbiskernöl mit Weißweinessig und Birnensaft über den Salat geben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren alles miteinander vermischen und die Kürbiskerne darüber verteilen.

Dreierlei vom Reh mit Braunkohl-Pasta-Pfanne

Rehfond

Zutaten

1,5 kg Rehknochen
400 g Zwiebeln, geschält und geviertelt
200 g Knollensellerie, geschält und in 2 cm dicke Würfel geschnitten
200 g Karotten, geschält und in 2 cm dicke Würfel geschnitten
2 El Tomatenmark
3 Lorbeerblätter getrocknet / frisch
8 Wacholderbeeren
2 Tl ganze Pfefferkörner, weiß
2 EL Mehl 405
200 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
100 ml Madeira
1 l Bratenfond
1 l Wasser
100 ml Olivenöl
100 g schwarzgeräucherte Speckschwarte
Salz

Zubereitung

Rehknochen klein schneiden und bei mittlerer Hitze in Olivenöl goldbraun anrösten. Sellerie, Karotte, Zwiebeln dazugeben, mit Salz würzen und ebenfalls mit Farbe anbraten.

Weißer Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Tomatenmark dazugeben und solange mitrösten, bis das Tomatenmark ebenfalls braun ist.

Mit Mehl abstäuben und für 4 – 5 Minuten mit anschwitzen.

Mehrmals mit Rotwein, rotem Portwein und Madeira ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Bratenfond und Wasser sowie die schwarzgeräucherte Speckschwarte dazugeben und für drei Stunden köcheln lassen. Den Fond danach durch ein feines Sieb passieren.

Rehpfeffersauce

Zutaten

2 Zwiebeln
50 g schwarzgeräucherter Speck
20 ml Öl
100 ml Rotwein
50 ml roter Portwein
2 l selbstgemachter Rehfond (s.o.)
2 El grüner Pfeffer
4 El Schlagsahne
80 ml Weinbrand
80 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen, mit dem Speck in feine Würfel schneiden und in Öl goldbraun anbraten.

Den grünen Pfeffer grob hacken, dazugeben und kurz mitschwitzen.
Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen und diesen reduzieren lassen.

Den Rehfond mit der Sahne und dem Weinbrand dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit der Butter montieren.

Rehkeule

Zutaten

600 kg Rehkeule
Olivenöl
3 El Wacholderbeeren
3 El Pfefferkörner, weiß
3 El Piment
2 TI Salz

Zubereitung

Die Gewürze mit dem Salz in einen Mörser geben und zu einer Gewürzmischung mörsern.

Die Rehkeule von den groben Sehnen befreien, mit etwas Olivenöl einreiben und in einer heißen Pfanne kurz von allen Seiten scharf anbraten.

Die angebratenen Stücke mit der Würzmischung einreiben und in Alufolie einpacken. Die Päckchen bei niedriger Temperatur (80°C) für ca. ein bis zwei Stunden bei einer Kerntemperatur von 58°C garen.

Rehrücken & -filets

Zutaten

600 g Rehrücken
200 g Rehfilets
Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
100 g Butter

Zubereitung

Rehrücken und Rehfilets parieren und mit etwas Olivenöl einreiben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Rehrücken im Ganzen auf dem Grill oder in einer Pfanne von jeder Seite zwei bis drei Minuten braun anbraten und danach fünf Minuten ruhen lassen.

In einer heißen Pfanne mit schäumender Butter den vorgebratenen Rehrücken und die Rehfilets drei Minuten auf 56°C Kerntemperatur nachbraten und vor dem Aufschneiden nochmals kurz ruhen lassen.

Braunkohl-Pasta-Pfanne

Zutaten für den Pastateig

400 g Hartweizengrieß / Semola
100 g Weizenmehl Typ 00 oder 405
5 Eier
2 El Olivenöl
2 Tl Salz

Zubereitung

Alle Zutaten per Hand oder in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verkneten. Den Pastateig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in lange Streifen schneiden und zu 1 cm dicken Rollen formen. Die Teigrollen ebenfalls in 1 cm breite Stücke schneiden und in gesalzenem kochendem Wasser für circa 10 Minuten vorgaren, danach zu der Braunkohlpfanne dazugeben.

Braunkohl-Gemüse

Zutaten

800 g Braunkohl
3 Stangen Winterheckenzwiebel (alternativ: Frühlingszwiebel)
100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
2 El Olivenöl
2 El Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Braunkohl waschen, vom Stiel befreien und in mundgerechte Stücke zupfen.

Das Weiße der Heckenzwiebeln in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Braunkohl und einer Prise Salz in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Wenn die Zwiebeln leicht gebräunt sind, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, den Weißwein dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Geflügelfond dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die Pasta dazugeben und für ca. 4 – 5 Minuten al dente fertiggaren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter cremig montieren.