



Reh im Feuertopf

mit Brezenküdel-Soufflé



Reh im Feuertopf

Zutaten

Für das Reh

| | |
|----------|----------------------------|
| 1 | ausgelöster Rehschlegel |
| 1 | Sellerie |
| 4 | mittelgroße Karotten |
| 3 | Zwiebeln |
| 2 EL | Rapsöl |
| 1 Stange | Lauch |
| 1 EL | Preiselbeer- marmelade |
| 5 cl | Portwein |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |
| 500 ml | Wildfond |

Für das Gewürzsäckchen:

| | |
|---------|-----------------------------|
| 1 | Lorbeerblatt |
| 8–10 | Wacholder- beeren |
| 2 | Gewürz- nelken |
| 1 Stück | Zimtstange (walnussgroß) |
| 3–4 | Körner Piment |
| ½ | Sternanis |
| 8 | schwarze Pfefferkörner |

Für das Brezenküdel-Soufflé

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 150 ml | Milch |
| 2 EL | Sauerrahm |
| 400 g | trockene Laugen- brezen |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 50 g | Blattpetersilie |
| 4 | Eier |
| 2 | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz, Pfeffer und Muskat |
| Etwas | geklärte Butter (nach Belieben) |

Zubereitung

1. Reh zubereiten

Einen Teebeutel als Gewürzsäckchen verwenden und das zerrissene Lorbeerblatt sowie die weiteren Gewürze (gerne kurz angeröstet und im Mörser angestoßen) hineingeben. Dann den Rehschlegel salzen und von allen Seiten im vorgeheizten Dutch Oven anbraten.

Gemüse in haselnussgroße Würfel schneiden. Wieder aus dem Dutch Oven nehmen und Sellerie sowie Karotten rundherum anbraten, bis sie schön Farbe bekommen haben. Danach die Zwiebel zugeben und mit anschwitzen lassen, zuletzt den Lauch in kleine Ringe schneiden und zugeben ebenfalls schön anschwitzen. Jetzt den Rehschlegel auf das Gemüse legen und mit dem Portwein ablöschen.

Den Wildfond, das Gewürzsäckchen und die Preiselbeermarmelade zugeben, das Gemüse sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein, das Fleisch jedoch nicht. Bei mäßiger Hitze (auf den Dutch Oven-Deckel einige glühende Kohlestücke geben) für etwa 1 ½ Stunden schmoren.

2. Brezenküdel-Soufflé zubereiten

Gemüse fein schneiden. In einer Pfanne oder Feuertopf die Karotten, den Sellerie und die Zwiebel in etwas Rapsöl anschwitzen. Nach etwa 5 min den Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, sofort mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und geschnittenen Kräutern abschmecken.