

Motto „Ganz schön Wild“ – Rehrücken, Birne und Pinienkerne

Rezept von Tamara und Michael Hirth

Donnerstag, den 29.11.2018

**Zweierlei vom Reh (Reh angebraten mit Rehragout) mit Pinienkernspätzle mit Pinienkernspätzlesdreck, dazu Wirsing-Bällchen abgerundet mit Birnen-Ravioli
Rezept für 4 Personen**

Zutaten

Für den Rehrücken

600-800 g Rehrücken
Kokosöl
2 Gläser Wild-fond
1 EL Preiselbeermarmelade
Senf, Salz, Pfeffer
Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin
Rotwein

Für die Birnen-Ravioli

4 Birnen
3 EL Zucker
Weißwein
Speisestärke
1 Packung Nudelteig

Für die Spätzle

500 g Mehl
5 Eier
Salz
150g Pinienkerne
Semmelbrösel
Butter

Für die Wirsing-Bällchen

1 Kopf Wirsing
200 ml Sahne
Speisestärke
Salz
Muskat

Zubereitung

1. 4 Birnen schälen und in Zitronenwasser legen, zweieinhalb Birnen klein schneiden.
2. Währenddessen in einem Topf 3 EL Zucker auf niedriger Stufe karamellisieren. Sobald der Zucker schmilzt mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, solange bis sich der karamellierte Zucker vom Kochtopf löst.
3. Anschließend Speisestärke mit etwas Weißwein auflösen und auch in den Topf zum Kochen bringen.
4. Birnen hinzu und nochmals köcheln lassen. Anschließend kaltstellen.
5. Nach 1-2 Stunden kann die kalte Füllung weiterverarbeitet werden.
6. Den Nudelteig ausrollen und Glasgröße kreise aus dem Teig stechen. Ca. 20 Kreise, jeweils 10 kleine Häufchen von der Birnenfüllung auf den Teig geben, die anderen 10 Kreise mit Ei bestreichen. Zu klappen und andrücken, den Rand der Ravioli mit einer Gabel ringsherum einstechen.
7. Anschließend Wasser mit etwas Zucker zum Kochen bringen. Die Ravioli in den Topf geben und ca. 4 Min. kochen.
8. Parallel dazu die restliche Birne klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Zucker die Birne hinzugeben und etwas anbraten.
9. Die fertigen Ravioli kurz mit in der Pfanne schwenken.
10. Reh in gewünschte Stücke schneiden, restliches Reh in kleine Würfel schneiden.
11. Die großen Stücke in eine Pfanne geben in der schon Kokosöl mit Rosmarin und Knoblauch (nur halbiert nicht geschält) angebraten werden.
12. Den Rehrücken kurz scharf anbraten, danach mit Gewürzen in eine vorbereitete Alufolie, darauf Frischhaltefolie legen und einpacken, das Reh kommt bei 85 ° Heißluft für ca. 30 Min in den Ofen.
13. Die Kerntemperatur soll in der Mitte ca. 54 Grad betragen. Die kleinen Würfel in der Pfanne anbraten, Zwiebel, etwas Preiselbeermarmelade und Senf dazugeben. Mit Wein ablöschen und aufkochen lassen.

14. Der Wein muss sich reduzieren, dann Wild-Fond dazu, diesen immer einkochen lassen und solange wiederholen bis die 2 Gläser leer sind.
15. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell das Fleisch aus der Pfanne nehmen damit es nicht zu hart wird. Rehfleisch eventuell nach dem Ofen nochmals für 1 min jede Seite in die heiße Pfanne geben.
16. Für den Spätzleteig 2/3 der Pinienkerne anrösten und kaltstellen. 2/3 der Pinienkerne klein mixen und mit Mehl, Eier, Salz einen Spätzle-Teig erstellen.
17. Entweder handschaben oder in Salzwasser durchdrücken. Im Wasser kochen bis sie oben schwimmen, dann herausnehmen und etwas Butter über die fertigen Spätzle machen.
18. Für den Spätzlesdreck Semmelbrösel die restlichen Pinienkerne und Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Es soll eine leicht cremig/festige Masse entstehen. Der Spätzlesdreck kommt am Ende über die Spätzle.
19. Dann die Wirsingblätter waschen, bei allen Blättern den Strunk herausschneiden. Die großen Wirsingblätter in Salzwasser ein paar Minuten blanchieren, anschließend in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
20. Parallel Wirsingblätter klein schneiden und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz und Muskat würzen und die Sahne etwas reduzieren lassen. Den geschnittenen Wirsing in den Topf geben und weichkochen. Danach mit einer kleinen Kelle, oder einem Löffel das große Wirsingblatt drauflegen und von der Sahne-Wirsing-Masse auf das Blatt geben, die Seiten einklappen und zu einem Ball formen.
21. Wirsingblatt weich klopfen damit es nicht bricht. Bällchen auf ein Backblech setzen. Diese können am Ende nochmals im Ofen warm gemacht werden.
22. Mit restlicher Sahne-Soße noch ein wenig mehr Soße herstellen, in dem etwas Sud von dem gekochten Wirsing mit dazu kommt, sowie noch etwas Milch und Speisestärke.
23. Speisestärke zuerst mit etwas Milch auflösen. Soße am Ende über die Wirsingbällchen geben.