

Rehkarree in der Haselnusskruste

Im Dezember ist schlemmen angesagt. Das merken auch Fleischereien mit Party-Service. Die Kunden bevorzugen für ihre Firmen- oder Familienfeste besondere Spezialitäten. Mit Rehkarree in Haselnusskruste und leckeren Beilagen trifft man den richtigen Geschmack.

Keine Scheu bei der Zubereitung von Wildspezialitäten: Das hochwertige Naturprodukt lässt sich genauso einfach zubereiten wie das Fleisch von Schwein, Rind oder Huhn. Außerdem gibt es das Fleisch aus heimischen Wäldern (fast) das ganze Jahr über schussfrisch.

Außerhalb der Jagdsaison lässt sich das Fleisch von Reh, Wildschwein, Wildgans und Fasan problemlos bis zu einem Jahr einfrieren und bewahrt seine Qualität. Für versuchsfreudige Anfänger und ambitionierte Köche hat der Deutsche Jagdverband (DJV), Berlin, eine Broschüre veröffentlicht. „Wilde Festtagsküche – Rezepte mit Wildbret für besondere Anlässe“ bietet elf Vorschläge für ein gelungenes Festmahl.

Die Fleischerei zeigt Schritt für Schritt, wie ein festliches Rehkarree gelingt.

Zutaten für 4 Personen

Für das Rehkarree:

- 800 g Rehkarree (mit geputzten Knochen)
- Butterschmalz
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Kruste:

- 125 g Butter
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Eigelb, 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 Wacholderbeere
- 2 Zweige Thymian

Für die Soße:

- 1/8 l Rotwein (kräftig)
- 1/8 l Wildjus/-fond (selbst gekocht oder fertig)
- 1 TL Tomatenmark
- etwas Mehl zum Binden

Zubereitung

Für die Kruste die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und hacken. Butter und ein Eigelb schaumig schlagen. Die fein gemahlene Wacholderbeere, Thymianblätter, Brösel und gehackte Haselnüsse untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Haselnussmasse in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel geben und zwischen den Beutelhälften mit einem Nudelholz platt walzen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Rehkarree von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Kräuter und geviertelte Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Karree in Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Celsius etwa 12 Minuten durchziehen lassen. Das Fleisch ist dann medium gegart.

Tomatenmark in die Pfanne geben, mit dem Gemüse kurz anrösten, den Bratenansatz mit einem kräftigen Rotwein ablöschen, reduzieren lassen. Mit dem Wildfond/-jus aufgießen, kurz kochen und passieren. Die Soße binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehkarree mit der geschnittenen Kruste belegen und ein bis zwei Minuten übergrillen, bis die Kruste Farbe bekommt (Oberhitze oder Grillfunktion des Backofens). Dazu passen gebackene Kürbis- und Kartoffelwürfel sowie ein frischer Ackersalat.



Das Rehkarree stammt aus dem Rücken und ist sehr zart und fettarm. Thymian und Zitrone sorgen für eine feine Geschmacksnote. Haselnüsse machen die Kruste knusprig.

Czybik/DJV

www.wild-auf-wild.de