

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehfleisch

800 g Reh-Kaiserteil
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Sauce

Olivenöl
Fleischabschnitte
vom Reh-Kaiserteil
Wurzelgemüse (Karotten,
Sellerie und Zwiebel)
1 EL Tomatenmark
¼ l Rotwein
1 l Wildbrühe
2 EL grobes Wildgewürz

Spargel

1 l Wasser
¼ l Weißwein
100 g Butter
1 Suppenwürfel
Salz
1 Prise Zucker
12 Stangen Spargel
(20–22 mm)
Pfeffer aus der Mühle
1–2 EL Universalmehl



Reh mit Spargel

REZEPT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Rehfleisch: Das Reh-Kaiserteil von Sehnen und Silberhaut befreien, zuputzen und mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin auf beiden Seiten kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei 120 °C etwa 40 Minuten im vorgeheizten Backrohr schmoren lassen (optimale Kerntemperatur: 55 °C). Anschließend das Fleisch in etwa ein-einhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Sauce: In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Fleischabschnitte mit dem grob gewürfeltem Wurzelgemüse gut darin anrösten. Danach alles mit Tomatenmark tomatisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Wildbrühe aufgießen und das Wildgewürz be-mengen. Nun die Sauce etwa zwei Stunden auf kleiner Flamme ein-

reduzieren lassen, danach abseihen und mit dem Stabmixer pürieren.

Spargel: In einem Topf Wasser, Weißwein, Butter, Suppenwürfel, Salz und Zucker vermengen und zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, die Enden um etwa 3 cm kürzen, in den Sud legen und etwa 8 Minuten – bis der Spargel bissfest ist – kochen. Danach den Spargel herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Serviervorschlag: Den Spargel auf einen Teller legen, das Fleisch drapieren und etwas Sauce darüberggeben. Als Be-lagen empfehlen wir Petersilkkartoffeln oder Kroketten. – Guten Appetit!

Tipp: Für eine Spargelsuppe Sud, Schalen und Abschnitte des Spargels gemeinsam kochen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Stabmixer pürieren und mit Mehl zu einer Suppe binden.

Alois Neumayer ist Küchenmeister
auf der Burg Hohenwerfen in Werfen, Sbg.

