

## ZUTATEN

(6–8 Portionen)

### Rehrückensteaks

1 Rehrücken mit etwa 2,2 kg (Schmalreh/Jahrling)  
125 ml Olivenöl  
5 Zweige Rosmarin, grob gehackt  
5 Zweige Thymian, fein zerzupft  
1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten  
8 Wacholderbeeren, zerstoßen  
bunter Pfeffer aus der Mühle

### Pfeffersauce

1 Bund Jungzwiebeln, nur die weißen Teile  
125 ml möglichst alten, hochwertigen Weinbrand  
1 EL rote Pfefferkörner  
1 EL grüne Pfefferkörner  
125 ml Schlagobers  
Salz nach Bedarf  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Rosmarinkartoffeln

1 kg Kartoffeln  
Salz nach Bedarf  
150 ml Olivenöl  
2 große Zweige Rosmarin, grob zerzupft



## Rehrückensteaks

REZEPT VON PROF. MAG. DR. HUBERT KOPESZKI



FOTOS WEIDWERK



### Zubereitung

**Rehrückensteaks:** Beide Filets vom Rehrücken auslösen und von der Silberhaut (Sehnenplatte und Sehnen) befreien. Danach die beiden Filets in etwa daumendicke Scheiben schneiden und den Boden einer Schüssel damit bedecken. Olivenöl darübergeben, grob gehackten Rosmarin, fein zerzupften Thymian, einige Zitronenscheiben und im Mörser zerstoßene Wacholderbeeren hinzufügen sowie mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend die übrigen Steaks in die Schüssel geben und erneut die Marinade darüber verteilen. Nun die Steaks zwei Tage in der Marinade ziehen lassen (bei einem Kitz reicht ein Tag aus).

Einen Teil des Olivenöls aus der Schüssel in eine Pfanne geben und die Steaks links und rechts kurz anbraten,

bis sie über eine Bräunung verfügen. Danach in einer Glas-Bratenpfanne im Backrohr bei 80 °C wenige Minuten ziehen lassen.

**Pfeffersauce:** Die weißen Teile der Jungzwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne, in der auch die Steaks gebraten wurden, im restlichen Fett glasig andünsten. Nun mit dem Weinbrand ablöschen, die Pfefferkörner hinzufügen und den Alkohol komplett verdampfen lassen. Abschließend mit Schlagobers aufgießen und je nach Geschmack salzen und pfeffern.

**Rosmarinkartoffeln:** Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Danach Salz, Olivenöl sowie Rosmarin darüber verteilen und etwa 35–45 Minuten bei 200 °C im Backrohr braten.



## ZUTATEN

(6–8 Portionen)

### Glasierte Maroni

1 EL Butter  
1 EL Honig  
2 Chilischoten, frisch,  
rot und grün, etwa 2 cm je  
Pfefferoni in feine Ringe  
geschnitten  
100 g Maroni, essfertig

### Kohlsprossen

200 g Kohlsprossen  
Salz nach Bedarf  
1 EL Butter



*Glasierte Maroni:* Butter und Honig in einem Topf schmelzen. Von den Chilischoten jeweils 1–2 cm in feine Ringe schneiden und mit den Maroni im Topf durchschwenken.

*Kohlsprossen:* Den Strunk entfernen, die Kohlsprossen in Salzwasser garen, abseihen und in einer Pfanne kurz in

Butter schwenken; eventuell einzelne Sprossen halbieren und an der Schnittfläche anbraten.

*Serviervorschlag:* Rosmarinkartoffeln, Kohlsprossen, Maroni und die Steaks auf einen Teller legen, Pfeffersauce darauf verteilen und mit einer Preiselbeer-Birne servieren.

## ZUTATEN

(je Portion)

### Geräucherter Hirschschinken

1 EL Olivenöl  
1 EL Wildmango-Balsamicoessig  
50 g geräucherter Hirschschinken  
Fruchtfleisch einer halben reifen Mango



# Vorspeise: geräucherter Hirschschinken



### Zubereitung

Teller mit Olivenöl einölen bzw. einpinseln und pro Person etwa 50 g geräucherten, feinst aufgeschnittenen Hirschschinken auf dem Teller drapieren, sodass er das Olivenöl aufnehmen

kann. Fruchtfleisch der Mango würfelig schneiden, auf dem Schinken verteilen und den Wildmango-Balsamicoessig darüberträufeln. Etwas Pfeffer aus der Mühle darübermahlen und mit Weißbrot oder Baguette servieren.

*Prof. Mag. Dr. Hubert Kopeszki ist leidenschaftlicher Wildbretkoch und betreibt die Website [www.wildeskochen.at](http://www.wildeskochen.at)*