

(4 Portionen)

Nudelteig für Ravioli

250 g Hartweizengrieß
125 g Eidotter
3 Eier
200 g Mehl griffig

Gefüllter Wirsing & Ravioli

1 Rehschale
½ l Gemüsebrühe
½ l Rotwein
Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt
2 Karotten, 1 Sellerie
Salz, Pfeffer
Petersilie, Majoran
1 Kopf Wirsing
50 g Bauchspeck
1 St. Räucher- oder Selchkäse
2 EL Preiselbeerkompott

Rehrücken

300 g Rehfilet
Salz, Pfeffer
Rosmarin, Thymian
Zitronengras

Bambuskorb

Dim Sum vom Reh

GEORG SIEDLER



FOTOS: FLORIAN SCHULTE

Zubereitung

Nudelteig: Für den Nudelteig Hartweizengrieß, Eidotter, Eier und griffiges Mehl in eine Schüssel geben und verkneten. Anschließend daraus kleine Teigkugeln formen und zum Rasten in den Kühlschrank stellen.

Gefüllter Wirsing & Ravioli: Eine Karotte und einen halben Sellerie klein schneiden. Gemeinsam mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und einem Lorbeerblatt in eine Schmorpfanne geben, die Rehschale daraufsetzen und mit Gemüsebrühe und Rotwein auffüllen, sodass alle Zutaten gut bedeckt sind. Die Schmorpfanne mit einer Alufolie abdecken und für etwa 45 Min. ins 190°C heiße Backrohr stellen. In der Zwischenzeit nimmt man vom Wirsing einzelne große Blätter und blanchiert sie in gesalzenem

Wasser. Nach dem Schmoren nimmt man das Fleisch aus der Pfanne und lässt es abkühlen. Das abgekühlte Fleisch in feine Würfel schneiden. Ebenso eine Karotte und den halben Sellerie in kleine Würfel schneiden und im selben Wasser wie den Wirsing kochen – so erhält man dessen Geschmack. Karotten, Sellerie und die Rehschale miteinander vermengen, etwas Schmorbraten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Majoran würzen. Die Menge halbieren. Für den ersten Teil wird der Bauchspeck gewürfelt, in einer Pfanne angebraten und beigemischt. Den Räucher- oder Selchkäse raspeln und ebenso hinzufügen. Der zweite Teil der Fülle wird mit Preiselbeerkompott abgeschmeckt.

Die Wirsingblätter werden mit etwa zwei Esslöffeln von der Speckfülle

bedeckt und eingeschlagen. Anschließend den vorbereiteten Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen und mit der Preiselbeerfülle versehen. Der umliegende Teig wird mit einem Pinsel mit Wasser benetzt, zusammengeschlagen und rund ausgestochen.

Rehrücken: Den Rehrücken mit dem sogenannten „Schmetterlingschnitt“ dünn aufschneiden und im Bambuskorb flach auflegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin, Thymian und Zitronengras im Korb verteilt belegen.

Wirsingpralinen und Ravioli ebenfalls in den Korb legen. Die Körbe aufeinanderlegen und mit Deckel für etwa 8 Min. über eine Dampfquelle stellen. Der aromatisierte Dampf gart in dieser Zeit das Gericht und gibt seinen herrlichen Duft anschließend am Tisch ab.

