

# Rehkeule im Salzteig

Robert Mair



Robert Mair ist Küchenmeister im Hotel „Tiroler Buam“ in Saalbach-Hinterglemm.

## Zubereitung

Die Butter schaumig rühren und mit dem Wildgewürz sowie Meaux-Senf vermengen, die ausgelöste Rehkeule (Oberschenkel- und Beckenknochen werden zuerst entfernt) damit einreiben.

Die halbe Knolle Sellerie in dünne Scheiben schneiden und kurz blanchieren.

Das Eiweiß leicht anschlagen und mit dem Mehl sowie dem Meersalz vermischen. Ein Backpapier vorbereiten, etwas von der Salzmischung auf das Papier geben und ein paar dünne Selleriescheiben darauflegen. Die Rehkeule daraufsetzen und mit frischen Kräutern würzen. Rehkeule mit den übrig gebliebenen Selleriescheiben bedecken und mit der restlichen Meersalzmasse ummanteln, anschließend in einen Kugelgriller setzen und bei ca. 150 °C 1–1,5 Stunden garen. Die Kerntemperatur sollte bei 56–60 °C liegen.

## Gewürztipp

### 1 Mairs Wildgewürz

60 g schwarze Pfefferkörner  
80 g Pimentkörner  
50 g Wacholderbeeren  
30 g Kümmelsamen  
130 g Koriandersamen  
20 g geräuchertes Paprikapulver

## Zubereitung

Alle Gewürze bis auf das Paprikapulver in einer großen Pfanne leicht anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen und mit einem Mörser auf die gewünschte Körnung zerreiben, erst dann das geräucherte Paprikapulver beimischen.

In einem Rexglas ist das Gewürz bei trockener und lichtgeschützter Lagerung über mehrere Monate haltbar.

Slideshow auf  
unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



## ZUTATEN

(4–6 Personen)

### Zutaten

1 Rehkeule  
3 EL Butter  
2 EL Mairs Wildgewürz **1**  
1 EL Meaux-Senf  
9 St. Eiweiß  
4 EL griffiges Mehl  
1,5 kg grobes Meersalz  
½ Knolle Sellerie  
frischer Thymian,  
Rosmarin und Oregano



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER