



MÄNNER KOCHEN MIT STAHL

Reh im Grünen

Zutaten:

Portion für vier Personen

- 1 Rehrücken
- 1 Wirsing
- Rotwein „Stahl x Mey & Edlich: Wildes Gesöff“
- Portwein
- Wurzelgemüse (Zwiebel, Sellerie, Karotte, Sternanis, Wacholder)
- Gemüsebrühe
- Rosmarinthymian
- Rosmarin
- 500 ml Sahne
- Hähnchen
- Rehfond
- Salz
- Eiswürfel
- Öl
- Frischhaltefolie

1.

Zuerst die Silberhaut vom Rehrücken entfernen und die Knochen abtrennen.

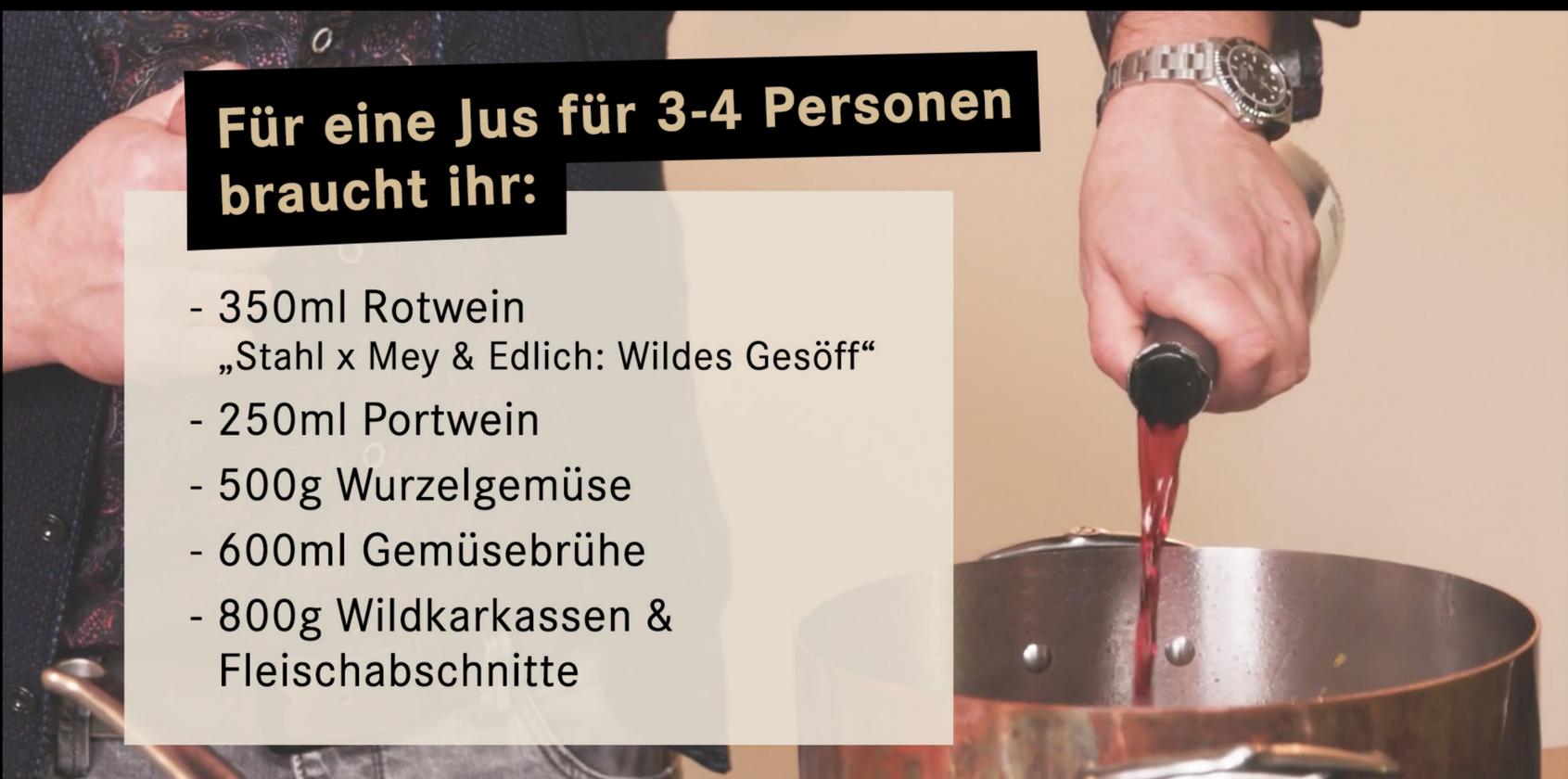


2.

Nun geht es an den Soßenansatz. Dafür etwas Öl in einen großen Topf geben. Knochen dazugeben und von allen Seiten anbraten.

3.

Wurzelgemüse samt Rosmarinthymian hinzugeben und scharf anbraten. Christians Empfehlung: „Öffnet euch jetzt eine Flasche Rotwein. Der Ansatz kann dauern.“



Zwiebel, Sellerie, Karotte, Sternanis, Wacholder, Rosmarinthymian beinhaltet das Wurzelgemüse

4.

Sobald alles scharf angebraten ist, immer wieder mit Portwein und Rotwein übergießen. Dauert circa eine Stunde. Soße anschließend köcheln lassen.

Christian rät: „Gießt immer nur einen kleinen Schluck hinzu, sonst tritt das Eiweiß zu schnell hervor.“

5.

Zweite Pfanne mit Öl aufheizen, Rehrücken scharf und kurz von allen Seiten anbraten (nicht zu lang, sonst wird er grau). Rosmarinzwig zum Öl hinzugeben. Anschließend das Reh rausnehmen.

6.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend in Eiswasser geben – so bleibt die grüne Farbe erhalten. Wirsing abtrocknen.

7.

Nun wird eine Farce hergestellt. Dafür einmal Sahne eiskalt stellen (im Tiefkühler) und in den Mixer geben mit Hühnchen und Rehfond, bis eine feste Masse entsteht. Anschließend durch ein Sieb streichen.

Christians Tipps zum Einschlagen und Einwickeln:

- Nutzt für die Farce am besten Hühnerfleisch. Das hat die beste Bindung.
- Prüft, ob eure Wirsingblätter auch wirklich um euer Stück Wild passen. Spart Bastelarbeit.
- Legt eure Wirsingblätter auf Frischhaltefolie & bestreicht die Blätter wie ein Butterbrot.
- Legt euer Wild auf die bestrichene Seite des Wirsings und rollt die Frischhaltefolie auf.
- Lücken schließt ihr mit Farce und Wirsing wie beim Verputzen.

8.

Die Wirsingblätter mit der Farce einschmieren. Anschließend Wirsingblätter auf Frischhaltefolie legen, Rehrücken reinlegen und reinrollen.

9.

Wirsing-Rehrolle mit Olivenöl bestreichen und auf ein Backblech geben. Für 16 Minuten bei 150 °C bei Ober-/Unterhitze backen.

Dazu passt das **Wilde Gesöff** von
Christian Stahl x Mey & Edlich



Guten Appetit!