

Rehfleischtrio von Volker Reiff

In einer Jägerfamilie aufgewachsen, mit oberhessischem Niederwildrevier, bin ich natürlich sehr früh auf Rehfleisch konditioniert worden und esse dies leidenschaftlich gerne. Daher mein nun folgendes „Rehfleischtrio“.

„Erster Satz“ - Wildsuppe

1 kg Reh- oder auch Hirschkeule, 1 Bund Suppenkraut, 1 Zwiebel, 4 Esslöffel Öl, 1 Lorbeerblatt, 3/8 L Fleischbrühe, ¼ L Rotwein (trocken), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, ¼ Teelöffel Basilikum, ¼ L Schlagsahne, 3 Gläschen trockener Sherry (6cl).

Das Wildfleisch waschen, abtrocknen und in Öl rundherum anbraten. Suppenkraut putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel würfeln. Die Hälfte des Suppenkrautes und die Zwiebelwürfel mitdünsten. Lorbeerblatt, Brühe und Wein zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Basilikum würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze eine Stunde garen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, vom Knochen lösen und würfeln. Die Brühe mit dem Suppenkraut durch ein Sieb streichen, aufkochen und das restliche Suppenkraut darin 15 Minuten garen. Sahne und Sherry zugeben. Die Wildsuppe noch einmal kräftig würzen und das Fleisch hineingeben. (1 Stunde und 30 Minuten.)

Beilagen: Roggenbrot; französisches Baguette; Chiabatta

Getränk: Cabernet-Sauvignon-Merlot oder Spätburgunder

Zum Tiefgefrieren geeignet.

Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet. Es eignet sich aber auch hervorragend nach der Jagd für eine größere Gesellschaft.

„Zweiter Satz“ - Rehschnitzel

Für Grillabende im Sommer besonders geeignet.

Eine Rehkeule säubern, abtupfen und entbeinen. Das Fleisch in 1 cm starke Scheiben schneiden und 1 bis 2 Tage einlegen in einer Marinade: neutrales Pflanzenöl, getrocknete Kräuter (Majoran, Thymian, Oregano), Pfeffer und Knoblauch. Bei heißem Grill auf Alufolie wenige Minuten beidseitig braten, dann Alufolie entfernen und auf dem Rost ganz kurz bräunen. Danach sofort auf die Teller servieren, individuell etwas nachwürzen. Dazu Soßen, Relish, Chutney, Salate, Weißbrot.

„Dritter Satz“ - Rehrikadellen

Für jeden der einmal ein Schalenwild zerwirkt hat, stellt sich die Frage, nachdem Ziemer, Keulen und Blätter ausgetrennt sind „Was nun mit dem restlichen wertvollen Wildbret“.

Das am Hals, Rippenpartien, Läufen und sonstiges verwertbare Wildbret wird sauber herauspariert.

Nun kommt der gute alte Fleischwolf zum Einsatz.

Das Rezept ist für 1 kg berechnet.

Man nehme: 2/3 Rehack + 1/3 gewürztes Schweinehackfleisch, 2 Eier, 2 eingeweichte (alte) Brötchen, 2 Zwiebeln (angedünstet), 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Senf, 1 TL Meerrettich, etwas Muskat, 1 TL Thymian, 1 TL Oregano, 1 TL Majoran, 1 TL Basilikum, eventuell auch frische Kräuter aus dem Garten, 1 ½ TL Salz, etwas Pfeffer und ein wenig Cayennepfeffer.

Wird sehr gerne angenommen in Jagdpausen, kalt gereicht mit Bier und Brot. Ebenso in abendlicher Gesellschaft etwas kleiner ausgeformt, immer wieder zum nachfassen.