



FÜR 4 PERSONEN

Rehhaxe auf Kalbskutteln in Riesling-Tomatenfond mit Spargeltarte

REHHAXE

- 200 g Zwiebelwürfel
- 4 Rehhaxen
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Stängel Petersilie
- 1 l Wildbrühe (WuH 12/09)

KALBSKUTTELN

- 8 Schalotten
- 1 kleine Dose (425 g) stückige Tomaten
- 2 reife Tomaten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 ml Olivenöl

- 400 g gekochte Kalbskutteln vom Metzger
- 250 ml trockener Riesling
- 300 ml Wildbrühe

SPARGELTARTE

- 300 g grüner Spargel
- 300 g weißer Spargel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 10 Bärlauchblätter
- Butter für die Form
- 3 Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal)
- 2 EL zerlassene Butter
- 300 ml Sahne
- 6 Eier
- Muskatnuss
- 30 g geriebener Parmesan

REHHAXE

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Rehhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl rundherum anbraten. Im Backofen circa 10 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch eine schöne braune Farbe angenommen hat. Dann die Zwiebelwürfel, die Gewürze sowie die gewaschene Petersilie zugeben und die Wildbrühe zugießen. Anschließend die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren und das Fleisch rund 1 Stunde 30 Minuten weiter schmoren. Herausnehmen und bis zum Servieren warm halten.

KALBSKUTTeln

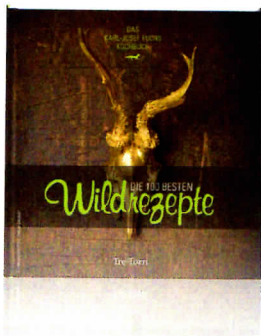
Die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die stückigen Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen, nach Belieben die Stücke kleiner schneiden. Die Tomaten (Strünke entfernen) waschen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen klein schneiden. Kutteln in Streifen schneiden. Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling aufgießen. Brühe, frische und stückige Tomaten sowie Kalbskutteln zugeben und circa 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Die Schalotten binden nach der Kochzeit den Fond etwas. Zum Schluss die Petersilie unterrühren.

SPARGELTARTE

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vom Spargel die Enden abschneiden, vom grünen das untere Drittel, den weißen vollständig schälen. Den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser circa 5 Minuten bissfest garen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Bärlauchblätter ebenfalls kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Eine Auflaufform einfetten. Die Strudelteigblätter mit der zerlassenen Butter bestreichen und aufeinander in die Auflaufform schichten. Es sollte ein kleiner Rand entstehen. Die Bärlauchblätter darin auslegen und den gekochten Spargel darauf verteilen. Sahne und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Spargel knapp damit bedecken und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen rund 25 Minuten backen.

ANRICHTEN

Die Kalbskutteln mit der Sauce anrichten. Darauf die Haxen platzieren und die Spargeltarte dazu reichen.



Die hundert besten Wildrezepte

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777,
kundenservice.shop@paulparey.de