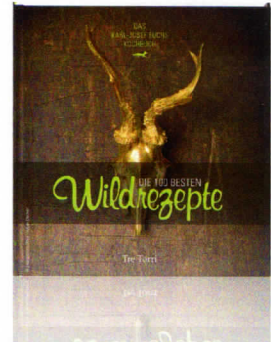




Die hundert besten Wildrezepte



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

Rehrücken mit Kräuterflädle

Für 4 Personen

Kräuterflädle

- 2 Stängel Petersilie
- 150 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 1 TL Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Mehl, Eier, Milch, Kräuter und Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nacheinander vier Pfannkuchen bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldbraun ausbacken und abkühlen lassen.

Rehrücken

- 50 g Karotte
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Weißes vom Lauch
- Salz
- je 1 Stängel Kerbel und Petersilie
- 300 g Kalbsbrät vom Metzger
- 3 EL geschlagene Sahne
- 2 Eigelb
- 600 g Rehrücken
- zubereitete Kräuterflädle
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Butter zum Einfetten

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Karotte, Sellerie und Lauch putzen, waschen, gegebenenfalls schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Kurz in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, mit kaltem

Wasser abschrecken, abtropfen und beiseitestellen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Das Brät mit Sahne, Eigelben, Gemüsewürfeln und Kräutern vermischen. Den Rehrücken in vier gleich große Portionen teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuterflädle mit der Fleischmasse bestreichen, je ein Fleischstück in die Mitte setzen, einrollen und jeweils in einen gebutterten Bogen Alufolie wie Bonbons einschlagen.

Im Backofen circa 10 – 15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 43 °C erreicht ist. Danach herausnehmen und rund fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend weitere fünf Minuten im Backofen erwärmen.

Zum Servieren die Rehrückenrolle aufschneiden. Mit Schupfnudeln, Gemüse der Saison und etwas Wildsauce servieren.