



TIPP
Dazu passen Spargelgemüse
oder Bärlauchgnocchi

Wildrezept

Geschmorter Maibock

Ein Tipp von Reinhold Winterl, wie Sie Ihr erstes Stück Rehwild im neuen Jagdjahr schmackhaft zubereiten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kg Rehfleisch von Keule oder Schulter
- 1 kg Wurzelgemüse in Würfel (entspricht 1 Lauch, ¼ Sellerie, 1 Karotte, 1 Zwiebel)
- 0,7 l Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 150 g Tomatenmark
- 100 g Butterschmalz
- 0,1 l Balsamicoessig
- 8 cl Gin (Wacholderschnaps)
- 50 ml Rapsöl
- 100 g Kartoffelstärke
- ½ l Wild- oder Rinderkraftbrühe
- 3 Tl Rohrzucker
- Salz
- Pfeffer
- Paprika edelsüß



ZUBEREITUNG:

Das Marinieren:

Das Wildbret nach der Fleischreife mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und sauber mit dem Öl verreiben. Anschließend das Ganze in einer hohen Schüssel mit dem Gin, Balsamico und den Lorbeerblättern einlegen und luftdicht verschließen. Alternativ ist auch Vakuumieren möglich.

24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, 3 Stunden vor dem Schmoren herausnehmen.

Das Schmoren:

In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anschmoren. Achtung: Das Fleisch muss sich leicht vom Topfboden lösen lassen, erst dann wenden. Anschließend das gewürfelte Wurzelgemüse begeben und mitschmoren. Tomatenmark einrühren. Zur besseren Geschmacksbildung kurz vor dem Ablöschen etwas Rohrzucker verteilen, bis dieser karamellisiert. Mit Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein zu 2/3 einreduziert ist, die Brühe zugeben und nochmals aufkochen. Anschließend bei schwächerer Hitze das Fleisch weich garen. Nach dem Durchgaren den Braten entnehmen und unter einem feuchten Tuch im Ofen bei 60 Grad ruhen lassen.

Die Sauce:

Den Ansatz im Topf nochmals aufkochen lassen, mit den Gewürzen und Rotwein oder Gin abschmecken und durch ein Sieb passieren. Wer es rustikal und intensiver möchte, lässt das Passieren weg. Nach Wunsch anschließend mit der Kartoffelstärke abbinden. Das Fleisch tranchieren, in die Sauce legen und nochmals 3 Min. ziehen lassen.