



**TIPP**  
Dazu passt ein  
Dunkelbier-Sugo, eine  
Reduktion aus Wildfond und  
dunklem Bier.

Wildrezept

## Rehrücken-Spargel- Frühlingsgefühle

Ein Tipp von Wildkoch Reinhold Winterl, wie Sie Ihre ersten Stücke Rehwild in der neuen Saison schmackhaft zubereiten.



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Rehrücken ausgelöst
- 250 g grüner Spargel
- 250 g weißer Spargel
- 350 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Staudensellerie
- 200 g Blumenkohl
- 200 g Romanesco
- 100 g Egerlinge
- 150 g Paprika
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Butterschmalz
- 0,25 l Weißwein
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker,  
Steakgewürz nach Wahl



## ZUBEREITUNG:

Etwa 1 Stunde vor der Zubereitung den Rehrücken putzen und enthäuten, mit dem Steakgewürz würzen und mit etwas Raps- oder Sonnenblumenöl einstreichen. Kartoffeln waschen, schälen und in Quaderform zuschneiden. 10 Minuten lang im Salzwasser kochen, herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen. Salzen, pfeffern und mit etwas Butterschmalz einstreichen.

Kohl und Spargel schälen und putzen. Für den Sud 1,5 Liter Wasser und den Weißwein aufkochen, anschließend 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker und 100 Gramm Butter zugeben. Der Sud soll leicht ziehen. Nun zuerst den Blumenkohl, dann den Romanesco und den weißen Spargel circa 10 Minuten darin

ziehen lassen. Den grünen Spargel etwas später hinzufügen, er darf maximal 3 Minuten ziehen!

In der Zwischenzeit Paprika und Staudensellerie sowie die Egerlinge schneiden.

Auf dem Grill oder in der Pfanne den Rehrücken beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 100 Grad 10 Minuten ziehen lassen. In der Pfanne oder auf dem Grill die Kartoffeln, den Spargel und das restliche Gemüse goldbraun anrösten und gegebenenfalls etwas abwürzen.

Zum Anrichten auf einer Platte und für die Konsistenz im Mund sollte das Gemüse bissfest sein und das Fleisch einen rosafarbenen Kern beinhalten.



Anzeige

## NEW X-BOLT SF

**SIE HABEN ZWAR  
KEIN BUCH DABEI,  
ABER TROTZDEM  
DEN GANZEN  
MORGEN GELESEN.**

HIER GEHT ES NICHT NUR UM WARTEN.

Hier geht es darum, den Wald zu lesen, in der Stille nach Anzeichen zu lauschen.

Hier geht es darum, abzuwarten, wer als Erster diese Stille bricht. Ein Spiel von Geduld und gegenseitigem Respekt. Darum geht es, wenn Sie die **X-Bolt SF Varmint Composite Threaded** in Ihren Händen halten und darauf vertrauen, dass Ihre Büchse genauso bereit ist wie Sie. Und Sie wissen, dass Sie es können. Denn für diesen präzisen Schuss haben wir sie mit dem SF-Abzugssystem und einem extrem weichen Schlossgang ausgestattet.

Also mit all dem, was Sie für diesen einen Schuss des Tages oder Ihres Lebens brauchen.

—

Weitere Informationen finden Sie unter [browning.eu](http://browning.eu)  
**BROWNING, FÜR KENNER.**



Testen Sie diese Büchse **kostenlos** nahe Ihres Wohnorts!  
Eintragung und ergänzende Informationen hierzu bei: [www.browningexperience.eu](http://www.browningexperience.eu)

