# Rebhuhnkoteletts, gefüllt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:35 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Aus der Sterneküche, edel in der Jagdsaison, für den ambitionierten Hobbykoch / Köchin, einfach zum Niederknien

## Zutaten

- 4 junge Rebhühner, ausgenommen, küchenfertig
- Ca. 100 g Schweinenetze (beim Metzger vorbestellen)
- 4 Scheiben Gänseleber
- ¼ l Wildfond aus dem Supermarkt
- 8 Scheiben Gänseleber
- 8 Scheiben Trüffel
- 4 El Portwein
- 2 El Cognac
- 50 g Butter
- 2 el Sahne
- 100 g Crème fraiche oder Crème double
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in groben Würfeln
- 1 kleine Möhre in groben Würfeln
- 1 Tomate, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, 5-6 gedrückte Wacholderbeeren, 1 Thymianzweig
- Für die Füllung:
- 125 g mageres, gewolftes Schweinefleisch
- 80 g grüner, ungesalzener Speck
- Die Leber und Herzen der Rebhühner, grob gehackt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Eigelb
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung der Rebhühner:

### Schritt2

Die Schweinenetze gut wässern, Rebhühner „abflämmen“, ausnehmen, waschen. Die Oberkeulen auslösen.

### Schritt3

Die Galle der Lebern entfernen und mit den Herzen an die Seite legen, ebenso die ausgelösten Oberkeulen.

### Schritt4

Die Brust mit dem Flügel auslösen, beidseitig vom Mittelknocken schneiden, vorsichtig heraus lösen.

### Schritt5

Die Flügel etwas putzen und Alles zunächst in dem Portwein und Cognac einlegen, marinieren.

### Schritt6

Der Soßenansatz:

### Schritt7

Die Knochen hacken und in einem Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse und die Tomatenwürfel dazu geben, ebenso die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und den Thymianzweig;

### Schritt8

3 - 4 min. zusammen braten, schmoren lassen.

### Schritt9

Mit dem Wildfond, dem Rotwein und dem Einlegefond aufgießen;

### Schritt10

2 Stunden leise köcheln lassen.

### Schritt11

Danach alles durch ein feines Küchensieb passieren und mit Crème double auf die benötigte Menge reduzieren.

### Schritt12

Nachschmecken und mit etwas kalter Butter „aufmixen“, nicht mehr kochen lassen.

**Schritt13**

Die Füllung:

**Schritt14**

Die Schalotten in Butter andünsten und die Lebern dazu geben,

**Schritt15**

1 - 2 min. zusammen schwitzen lassen, etwa abkühlen lassen.

**Schritt16**

Das Schweinefleisch mit dem Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, salzen und pfeffern und mit den Lebern und etwas Trüffelfond und Sahne glatt verarbeiten.

**Schritt17**

Die Rebhuhnkoteletts:

**Schritt18**

Die Schweinenetze ausbreiten und in 20 X 20 cm große Vierecke schneiden.

**Schritt19**

Eine dünne Schicht von der Füllung in Größe der Rebhuhnbrust aufstreichen und darauf zuerst die Oberkeule setzen.

**Schritt20**

Den Vorgang wiederholen und auf die Füllung die Gänseleber und die Trüffelscheiben legen, dann folgen die Brüstchen.

**Schritt21**

Wiederum etwas Füllung darüber geben und die Schweinenetze darüber schlagen, einhüllen..

**Schritt22**

Alles etwas formen, wobei der Rebhuhnflügel den Koteletteknochen darstellen sollen.

**Schritt23**

In Butter kurz anbraten und weitere 10 min. bei 200° C in den Backofen geben, rosa halten.

**Schritt24**

Anrichtevorschlag:

**Schritt25**

Dazu reiche ich ein feines Wirsinggemüse, oder auch buttrigen Rosenkohl mit Maronen, Sellerie - Kartoffelstampf, auch Kartoffelgebäck z. B. Herzoginkartoffeln

**Rezeptart:** Wild **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag, wildgeflügel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rebhuhnkoteletts-gefuellt/