

Rehkeule in Blätterteig, mit Pfefferkirschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für ein schickes Jagdessen, traditionell, chick, etwas anders

Zutaten

- 1 schussfrische Rehkeule, ausgelöst,
- (Davon verwende ich die Oberschale und die große Nuss)
- 1 Päckchen handelsüblichen Blätterteig
- 1/2 l trockener Rotwein
- Etwas Balsamico
- Etwas Öl
- Wildgewürze
- 400 g entsteinte Süß Kirschen
- (Geht auch mit T.K. oder einer guten Konserve)
- Etwas Weißwein oder Kirschsafft
- 2 El Zucker
- Für das Gemüse:
- 600 - 700 g frische Waldpilze wie: Pfifferlinge, Braunkappen/Maronen, Steinpilze ,Birkenpilze, Steinchampignons etc.
- 40 g gewürfelter magerer Speck
- 2-3 fein gewürfelte Schalotten
- Etwas gehackte Petersilie
- 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
- 1 Becher Sahne
- Etwas Butter
- 1 Ei weiß mit 1 El Wasser verklappert
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wildgewürz:

Schritt2

Aus gestoßenen, gemörserten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, dazu ev. etwas Knoblauch, 2 - 3 Nelken, Zitronen - und Orangenschale, ev. etwas Sternanis..

Schritt3

Die Waldpilzduxelles:

Schritt4

Die Waldpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern; in kleine Würfel schneiden.

Schritt5

Den Speck und den Schalotten glasig anschwitzen, die Pilze dazu geben, salzen, pfeffern. 3 - 4 min. zusammen schmoren, recht kurz halten und gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt6

Die Oberschale und die große Nuss:

Schritt7

(Die besten Teile der Keule, die anderen Teile separat weiter verwenden) lege ich 1 - 2 Tage vorher in einen Sud aus Rotwein, etwas Balsamico, grob geschnittenen Zwiebeln und Wildgewürzen ein.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Das Reh aus dem Sud nehmen, abtupfen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten in Öl und Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und etwas abkühlen lassen.

Schritt10

Den aufgetauten Blätterteig etwas dünner ausrollen, ev. mehrere Scheiben miteinander mit Eiweiß verbinden, zusammensetzen und auf die erforderliche Größe ausrollen.

Schritt11

Das ausgekühlte Reh darüber geben, die Pilze gleichmäßig verteilen und gut einschlagen. Die Nähte mit etwas Eiweiß bestreichen und gut andrücken; auf ein Backblech setzen. Mit einem Küchenpinsel mit Eigelb gleichmäßig bestreichen.

Schritt12

Erst jetzt mit einer Tischgabel etwas einstechen, damit beim Garen die Feuchtigkeit entweichen kann.

Schritt13

Bei 180° C für 30 - 35 min. in den Backofen schieben.

Schritt14

Danach mit einem Fleischtermometer prüfen, ca. 80 - 85° C Innentemperatur ist optimal, leicht rosa halten.

Schritt15

In der Zwischenzeit, der Rahmwirsing:

Schritt16

Den Wirsing putzen, vierteln, den Strunk entfernen und nur die zarten Innenblätter in Streifen schneiden. Mit einigen glasig angeschwitzten Schalotten andünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Mit Sahne aufgießen und zu Ende schmoren, bissfest und kurz halten.

Schritt17

Die Pfefferkirschen.

Schritt18

Etwas Puderzucker in einem ausreichen großen Topf karamellisieren und mit etwas Kirschsafft oder Wein angießen, Sirup ähnlch einkochen. Die Kirschen dazu geben und 2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Schritt19

Frisch gemahlene Pfeffer nach eigenem Geschmack dazu geben und mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Rehkeule tranchieren, die Pfefferkirschen placieren oder extra reichen. Gern reiche ich dazu eine Sauerrahmsoße, Knödel oder Serviettenklöße oder Fingernudeln.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** traditionell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehkeule-in-blaetterteig-mit-pfefferkirschen/>