



Rehkeule mit Aronia-Beeren in Rosmarin-Jus , Venerius Eckolstädt

4 Personen

Fleisch

800 g Rehkeule

50 g Aronia-Beeren-Gelee 50 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Wacholder

1 Zweig frischen Rosmarin

200 g Möhren

200 g Knollensellerie

400 g Zwiebeln

1,5 l Gemüsebrühe oder Wildfonds

Lorbeer, Piment

1 El Speisestärke

Die Rehkeule auslösen und portionieren, aus den Abschnitten der Keule, mit Sahne, Salz, Pfeffer, Wacholder eine Farce herstellen und die Rehkeule damit füllen. Die Rehkeule heiß anbraten. Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Rehkeule nach dem Anbraten aus der Pfanne nehmen und Gemüse und Knochen anrösten, zwischenzeitlich mit etwas Brühe ablöschen. Diesen Vorgang 5-7 Mal wiederholen, anschließend Fleisch zugeben und mit der Brühe auffüllen bis dieses bedeckt ist. Lorbeer, Piment, Wacholder, Rosmarin zugeben und die Keule ca. 1,5 h weich kochen.

Danach die Sauce zuerst durch ein grobes Sieb, dann durch feines Tuch gießen. Die Sauce einkochen, Speisestärke mit 6-8 El kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden.

Honig-Möhren

600 g Möhren

1 El Honig

1 kleine Zwiebel

1 Zweig Zitronenthymian

Salz, Pfeffer

etwas Butter

Die Möhren schälen und in die gewünschte Form schneiden, danach bissfest blanchieren. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwanken. Möhren, Honig, Salz, Pfeffer, Zitronenthymian zugeben und alles anschwanken.

Lila Kartoffelroulade mit Ziegenkäse

500 g Kartoffeln, „Alter Schwede“ 140 g Butter

20 g Mehl

5 Schalotten

200 g Sahne

2 Eier

40 g fein geriebener Parmesan

2 El geriebener Ziegen-Hartkäse

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und dann zerdrücken. Die Schalotten fein würfeln und anschwitzen, Sahne und Mehl dazu geben, glatt rühren und abkühlen lassen. Die Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und das Eigelb zu Masse geben, sowie das Eiweiß steif schlagen. Den Parmesan reiben und mit dem Eischnee zu Masse hinzu geben.

Die fertige Masse auf ein Backblech streichen. Hier eine Backmatte verwenden. Bei 170°C 15-20 Min. im Ofen backen, gleich den geriebenen Ziegenkäse drauf streuen und sofort aufrollen.