



Gefüllter Rehhals

Rezept von Thomas Ellwanger - Ausgabe 4-2018

Zutaten

- 1 Rehhals
- 300 g Wildfaschiertes (Wildhackfleisch)
- 400 g Wildleberkäse
- Preiselbeeren
- Salz
- Pfeffer
- Schweinenetz
- frische Kräuter nach Wahl, gehackt
- 500 g Wildfond
- 200 g BBQ-Sauce nach Wahl
- etwas Wurzelgemüse

Für das Preiselbeer-Rotkraut:

- 1 Kopf Rotkohl
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 2 Äpfel
- Apfelsaft
- 50 g Preiselbeeren
- Apfelbalsam
- 1 Zimtstange
- Mark von 1 Vanilleschote
- etwas Schalenabrieb von 1 unbehandelten Orange

Für die Erdäpfelrösti:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Für die karamellisierten Maronen (Esskastanien):

- 60 g Butter
- 80 g Zucker
- 100 g Maronen, geschält
- 150 ml Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote

Für den gegrillten

Chicorée:

- 2 Chicorée
- etwas weißer Balsamico-Essig
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zucker

Zubereitung

>> Wildhack und die Hälfte des Wildleberkäses zusammen mit den Kräutern und den Preiselbeeren vermischen. Das Schweinenetz auslegen und mit etwas Wildleberkäse bestreichen. Den Rehhals parieren und leicht plattiert auf das Schweinenetz legen. Mit dem Wildfaschierten füllen und in das Schweinenetz eindrehen. Auf der heißen Plancha, Feuer- oder Grillplatte von allen Seiten scharf anbraten und dann für etwa 2 Stunden bei 110 °C in den Smoker (alternativ Grill mit Deckel verwenden) geben. Dabei immer wieder mit etwas BBQ-Sauce einstreichen und mit etwas Wildfond übergießen. Anschließend den Hals in Alufolie zusammen mit etwas Wurzelgemüse und Wildfond einwickeln und wieder zurück in den Smoker geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 92 °C erreicht hat (Dauer: ca. 8 bis 10 Stunden).

Für die Erdäpfelrösti die Kartoffeln reiben und würzen und auf der Plancha, Feuer- oder Grillplatte zu goldbraunen Rösti braten.

Für das Preiselbeer-Rotkraut den Rotkohl putzen und vom Strunk befreien, dann in feine Streifen schneiden oder hobeln. Gewürfelte Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, das Rotkraut zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zufügen. Mit etwas Apfelsaft aufgießen. Das Ganze zusammen mit der Zimtstange, Vanillemark und etwas geriebener Orangenschale weichdünsten und zum Schluss mit Preiselbeeren und etwas Apfelbalsam geschmacklich abrunden.

Für die karamellisierten Maronen die Butter schmelzen lassen, den Zucker und die Kastanien zufügen und diese leicht karamellisieren. Anschließend die Sahne und das Vanillemark zugeben und langsam einkochen.

Die Chicorée teilen und jeweils den Strunk entfernen. Die Schnittflächen in etwas Essig tauchen und mit Zucker leicht bestreuen. Auf der Plancha oder Grillplatte etwas Olivenöl erhitzen und zunächst die Schnittflächen scharf anbraten. Dann wenden und fertig grillen. Eventuell mit Salz und Pfeffer etwas nachwürzen.