

Das Rehwild



Das Rehwild

Das Rehwild ist hier bei uns im Sauerland am stärksten vertreten. Deshalb wird sein Wildpret auch am häufigsten bei uns verwendet. Überall dort, wo Feld und Wald ein wenig Deckung bieten, wo schmackhafte Kräuter und Gräser blühen und saftige Kleestücke wachsen, ist das Reh zu Hause. Als Lebensraum bevorzugt es den Übergangsbereich zwischen Wald und Feld mit seinen Büschen und Hecken. Von hier aus braucht es nur einen kurzen Weg zu den Feldern, blumigen Wiesen und blühenden Wegrändern zurückzulegen, die ihm im Sommer Nahrung bieten. Wenn die Bucheckern und Eicheln im Herbst zu Boden fallen, zieht das Rehwild wieder tiefer in den Wald, um seinen Nahrungsbedarf durch wohlschmeckende Waldfrüchte und Blätter von jungen Pflanzen sowie Pilze zu decken.

Nur der Rehbock trägt ein Gehörn als Kopfschmuck, den er jedes Jahr im Winter abwirft und im Frühjahr neu aufbaut.

Ab dem Spätherbst bis in das Frühjahr hinein lebt das Rehwild gern in größeren Sprüngen zusammen. Eine Trennung nach Geschlecht und Alter erfolgt dabei nicht.

Im April sondern sich die älteren Böcke von den Sprüngen ab und suchen ihre Einstandsgebiete auf. Diese markieren sie mit ihren Duftdrüsen und verteidigen sie gegen jeden Nebenbuhler, der dort einzudringen versucht.

Die Blattzeit (Paarungszeit) findet Ende Juli bis Mitte August statt. Im Mai des darauffolgenden Jahres bringen die Rehe dann ein bis zwei Kitze zur Welt.

Das Wildbret vom Rehwild gilt als Delikatesse. Das Fleisch von Rücken und Keule ist ausserordentlich zart und von feinem Geschmack. Bauch und Hals eignen sich besonders für Ragout und Wildgulasch. Nicht zu vergessen sind die ausgelösten Rippenlappen, die sich für die Zubereitung schmackhafter Rouladen eignen.

Rehrücken

4 - 6 Personen

*1 1/2 kg Rehrücken, Salz, schwarzer Pfeffer,
Wildgewürz, 250 g geräucherten Speck, 100 g
Butter, 1/4 l süße Sahne*

Rehrücken enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben und dicht mit den Speckscheiben belegen. Im Backofen etwa 50 - 60 Minuten rosa braten und ab und zu begießen. Bratensatz mit Wildbrühe ablöschen und mit etwas Mondamin binden und mit der Sahne abschmecken.

Beilagen:

Kroketten, Salate und Preiselbeeren

Rehrücken

4 - 6 Personen

*1 1/2 kg Rehrücken, Salz, schwarzer Pfeffer,
Wildgewürz, 250 g geräucherten Speck,
100 g Butter, 1/4 l saure Sahne, 4 cl Weinbrand,
1/4 l Rotwein u. 2 EL Johannisbeergelee,
1 l Wildbrühe.*

Rehrücken mit Speckstreifen spicken, mit Salz und Pfeffer einreiben und in Butter anbraten. Nach und nach mit Brühe begießen und ca. 60 - 80 Minuten garbraten. Danach den Rehrücken aus dem Bräter nehmen und heiß stellen.

Bratflüssigkeit mit der restlichen Brühe aufgießen mit Sahne und Mondamin binden. Mit Weinbrand, Rotwein und Johannisbeergelee und mit Wildgewürz pikant abschmecken.

Beilagen:

Kroketten, Brokkoli oder frische Salate
Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt

Rehfilet im Speckkörnchen

*2 Rehfilets, 150 g Räucherspeck,
Salz, Pfeffer, Senf, Majoran, Öl und Mehl*

Die Filets in schräge Scheiben schneiden, etwas klopfen, von beiden Seiten mit Pfeffer und einer Messerspitze Majoran einreiben und dünn mit Senf bestreichen. Leicht mit Öl einreiben, aufeinander-schichten und über Nacht in den Kühlschrank stellen damit die Gewürze das Fleisch durchdringen.

Den Speck in gleichmäßige Scheiben schneiden, rundherum einkerben und anrösten. Dadurch erhalten die Speckscheiben Hahnenkammformen. Danach aus dem Fett nehmen und heiß halten.

Die Rehfilets salzen, in Mehl wenden und im heißen Speckfett bei starker Hitze auf beiden Seiten braten. Die gebratenen Filets in die Speckscheiben setzen - wie ein Körnchen anrichten und auf einer Platte mit dem Kartoffelpüree dekorativ servieren.

Beilagen:

Kartoffelpüree und Feldsalat
Pfirsichhälften mit Preiselbeeren

Rehragout

4 - 6 Personen

600 - 800 g Rehfleisch aus der Rippe, Hals oder auch Resten, 2 Zwiebeln, 60 g Butter, 150 g Waldpilze (können auchgetrocknete Waldpilze sein), 1 EL Tomatenmark, 1/2 l Wildbrühe, Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Rotwein, 1/4 l Sauerrahm, 2 rohe Kartoffeln

Wildfleisch vorbereiten und würfeln und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprika würzen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln in der heißen Butter braun werden lassen, anschließend das Fleisch zugeben und unter ständigem Rühren anbraten bis es eine leichte Bräunung hat. Mit Wildbrühe aufgießen und ca. 60 - 80 Minuten leicht dünsten. Die beiden Kartoffeln fein reiben und zum binden in das Ragout geben und noch ca. 3 - 4 Minuten leicht kochen lassen. Mit Tomatenmark, Rotwein und Sauerrahm abschmecken, anschließend in einer Terrine anrichten und obenauf die geputzten und geschmorten Waldpilze in das fertige Ragout geben und ganz heiß servieren.

Beilagen:

Spätzle und Rotkohl

Apfelkompott mit Preiselbeeren

Sauerbraten aus der Rehkeule oder Blatt

(eignet sich sehr gut bei älteren Stücken)

2 - 3 kg Wildbret aus der Keule mit feinen Speckstreifen gut spicken. Dann mit wenig kochendem Wasser übergießen und mit dem Topf auf den Herd setzen. Soviel Wasser zugeben, dass das Fleisch bedeckt ist, einmal kräftig aufkochen lassen und abschäumen.

1 Tasse Weinessig, 5 Nelken, 3 Lorbeerblätter, je 10 schwarze und rote Pfefferkörner und 6 - 8 Wacholderbeeren, sowie Salz und Pfeffer in die Brühe geben. Die Brühe mit dem Fleisch bei mittlerer Hitze 2 - 3 Stunden leicht kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist das Fleisch herausnehmen und die Brühe absieben und aufheben.

Das gekochte Fleisch wird nun im Brattopf in 150 g ausgelassenem fetten Speck und in 100 g brauner Butter von allen Seiten angebräunt. Dann werden 200 g Sahne, angegossen und der Braten damit beschöpft. Ist der Braten schön braun, wird die durchgeseibte Brühe vorsichtig an den Fond gegossen und alles aufgekocht. Mit etwas Zucker abschmecken und mit Mondamin binden.

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln und Rotkohl

Apfelmus und Preiselbeeren

Sauerländer Rehkeule

6 - 8 Personen

1 Rehkeule, 2 - 3 EL Butterschmalz, 150 g ger. Speck, Salz, Pfeffer aus der Mühle, je 1 TL Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Basilikum, Oregano, Lorbeerblätter, Nelken, 2 große Zwiebeln, 1/4 l Rotwein, 1 Becher süße Sahne, 1 l Wildbrühe

Die Rehkeule waschen, trocken tupfen und mit dem Speck spicken, anschließend mit Pfeffer und Salz einreiben und in dem heißen Fett von allen Seiten schön anbräunen. Die Zwiebel glasig werden lassen und die restlichen Gewürze hinzugeben und mit etwas Wildbrühe aufgießen. Bei geschlossenem Topf ca. 2 Stunden leicht schmoren lassen, hin und wieder wenden. Nach Ende der Garzeit die Rehkeule herausnehmen in Alufolie wickeln und 15 Min. im Backofen bei ca. 90° C ruhen lassen.

Sauce durch ein Sieb passieren und mit der restlichen Wildbrühe aufgießen. Anschließend die Sahne einrühren und mit Mondamin leicht binden und mit Rotwein abschmecken, die Sauce muss sehr pikant abgeschmeckt werden. Die Rehkeule in Scheiben schneiden und in die Sauce geben und in der Sauce noch etwas ziehen lassen. Ganz heiß in einer Terrine servieren.

Beilagen:

Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße mit Rotkraut
Apfelkompott mit Preiselbeeren

Rehkeule mit Bratäpfeln

4 - 6 Personen

1 Rehkeule (ca. 2-3 kg) 150 g fetten ger. Speck, Salz, Pfeffer, 5 Wacholderbeeren, Bratfett, 4 - 6 Äpfel, 1/8 l Sahne, 20 g Butter, 60 g Rosinen in Rum getränkt

Rehkeule enthäuten und mit dem Räucherspeck spicken. Mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und von allen Seiten schön braun anbraten. Dann im Backofen unter begießen von ca. 1/4 l Wildbrühe in etwa 90 Minuten gar schmoren lassen (ältere Stücke benötigen immer eine längere Garzeit).

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen, Höhlung mit Rosinen füllen, die Äpfel etwa 10 Minuten im Ofen braten.

Die Rehkeule aus dem Backofen nehmen und heiß stellen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit 1/2 l Wildbrühe aufgießen, mit Mondamin und Sahne binden und pikant abschmecken.

Danach das Fleisch schneiden und auf einer heißen Platte mit den Bratäpfeln dekorativ anrichten und das Fleisch mit einem Teil der Sauce übergießen.

Beilagen:

Knödel oder Spätzle und Rotkohl und beliebig Preiselbeeren

Rehrückenfilets in Pfeffersauce

4 - 6 Personen

*800 - 1000 g Rehrückenfilets, 1/2 Tasse Olivenöl,
2 Knoblauchzehen, 1 TL Rosmarin, 1 TL Thymian,
1 TL Majoran, 1-2 EL Butterschmalz, 2-3 Schalotten,
2 EL Pfefferkörner, 4 cl Weinbrand, 1/2 l gebundene
Wildbrühe*

Die Rehrückenfilets waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben, Das Öl mit den zerriebenen Knoblauchzehen sowie den Kräutern verrühren. Die Marinade auf die Rückenfilets verteilen und im Kühlschrank 2 - 3 Stunden ziehen lassen.

Die Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Schmalz erhitzen, die Filets darin medium oder durchbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die Schalotten schälen, fein hacken ins Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Pfefferkörner zugeben, mitschwitzen und mit Weinbrand ablöschen. Mit der Wildsauce und der Sahne auffüllen, die Sauce kräftig einreduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Kirschlikör verfeinern und mit Johannisbeergelee und Obstessig süßsauer abschmecken.

Die Rehrückenfilets in Scheiben schneiden, die Sauce auf heiße Teller geben und die Filets darauf dekorativ anrichten.

Beilagen:

Kroketten, Brokkoli und frischen Salat
Pfirsiche mit gefüllten Preiselbeeren

Rehleber

*1 frische Rehleber, Salz, Pfeffer aus der Mühle,
4 EL Weinessig, 4 - 5 Zwiebeln, 50 g Butter*

Die gewaschene Rehleber ca. 1/2 Stunde auf einen Teller mit Weinessig legen. Hin und wieder wenden. Danach enthäuten und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Die Butter in der Pfanne sehr heiß werden lassen und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darin rösten.

Dann die Rehleber auf die gerösteten Zwiebeln geben und sehr schnell 4 - 5 Minuten von allen Seiten braten. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen und salzen.

Zum Schluss etwas Mehl überstäuben und etwas bräunen, evtl. 1 Tasse Brühe aufgießen und ganz heiß servieren.

Dazu Kartoffelpüree mit frischem Blattsalat