

Rehrücken an Madeirasauce

Zutaten:

- Rehrücken von 1.5 bis 2 Für die Sauce:

kg oder ausgelöste
Rückenstücke von ca.
800 g

- Olivenöl oder Erdnussöl zum Braten
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Piment aus der Mühle

Für die Marinade:

- 3 EL Cognac
- 6-8 zerdrückte Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Karotte
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Lauchstengel
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- evt. 1 EL geriebene Ingwerwurzel
- 1 Prise Zimt
- 2-3 EL Balsamico 4-jährig
- 10-14 EL Erdnussöl oder Olivenöl extra vergine

- 1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel
- wenig Butter und Olivenöl extra vergine
- 1 TL Balsamico (ca. 8-10jährig)
- 1 TL Balsamico (Kastanienholzfass)
- 0.5 dl Madeira
- 0.4 dl Cognac
- 1 dl Rotwein
- 1.25 dl Wildfond (selbstgemacht), ersatzweise 5 dl Lacroix-Wildfond
- 0.5 dl Pilzfond (Pilzeinweichflüssigkeit)
- 20 g (ca. 1 EL) frisch geriebener Ingwer
- 1 TL Kräutersenf
- 1.25 dl Doppelrahm
- 1 TL Heidelbeerkonfitüre
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer
- wenig Piment aus der Mühle
- wenig Cayennepfeffer
- Spur Zimt
- 20-30 g eisgekühlte Butterstückchen (zum Binden)
- einige Spritzer Madeira zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Rehrücken von Häuten und Sehnen befreien. Die beiden Rückenstücke vom Knochen lösen, indem man mit einem Messer dicht an den Wirbeln bis auf den Rippenansatz schneidet; dann fährt man auf den Rippen entlang nach aussen und löst das Fleisch mit Hilfe von Messer und evt. Löffelrücken. An der Unterseite des Rehrückens sind noch die beiden echten Filets zu entfernen. Evt. lange Rückenfilets halbieren.

Für die Marinade Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden. Geriebenen Ingwer, zerdrückte Wacholderbeeren, durchgepresste Knoblauchzehe, Cognac und Balsamico vermischen. Kräuter und Gewürze beifügen (Thymian, Majoran, Zimt, schwarzer Pfeffer aus der Mühle). Öl darunterühren.

Fleisch mit der Marinade einreiben und 12-24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Von der Marinade befreien. Im heissen Öl anbraten. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Piment würzen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen bei konstanter Niedertemperatur (75-80 Grad) ca. 1 1/2 bis 2 Stunden garen.

Für die Sauce Schalotte in sehr feine Würfelchen schneiden. In wenig Butter und Olivenöl glasig garen. Mit Madeira, Cognac und Rotwein ablöschen. Wildfond und Pilzeinweichflüssigkeit zufügen. Flüssigkeit um ca. die Hälfte einreduzieren. Ingwer in die Sauce reiben. Kräutersenf darunterühren. Nur noch kurz kochen. Doppelrahm, 1 TL Balsamico (8-10jährig), 1 TL Balsamico (aus Kastanienholzfass) und 1 TL Heidelbeerkonfitüre beifügen. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer, Piment, Cayennepfeffer und Zimt würzen. Die eisgekühlten Butterstückchen darunterschwingen, bis die gewünschte Bindung vorliegt. Mit einigen Spritzern Madeira parfümieren.

Die Fleischstücke leicht schräg in feine Scheiben schneiden, salzen und mit Sauce garnieren.

Bemerkungen:

Man kann die Fleischstücke auch am Knochen garen. Dann nur die Häute und Sehnen entfernen sowie an den Wirbeln entlang leicht einschneiden. Die echten Filets an der Unterseite müssen entfernt und separat gegart werden, da sie sonst bei der grossen Hitze austrocknen. Die Rückenstücke mit dem Knochen anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca. 12-15 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit mit Öl oder Marinadenflüssigkeit begiessen. In Alufolie packen, im offenen, ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fleisch auslösen, tranchieren und wieder auf den Knochen setzen.

Sauce: statt 1 TL Balsamico (8-10jährig) und 1 TL Balsamico aus dem Kastanienholzfass können 2 TL "normaler" Balsamico (8-10jährig) verwendet werden. "Normaler" älterer Balsamico wird nacheinander in Fässer aus verschiedenen Holzarten gealtert.

Beilagen:

Spätzli, Fingernudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Broccoli, Knollensellerie, glacierte Karotten, glacierte Kastanien, Rahmwirsing, Wirsingpakete, halbierte Rotweibirnen gefüllt mit Kastanienpüree, halbierte Weissweinpfeffer gefüllt mit

Weissdorn-Apfel-Gelée, Calvados-Äpfel, Rotweibirnenkugeln etc.

[zum Seitenanfang](#)

Hirschmedaillons an Sherry-Rahmsauce

Zutaten:

- 600 g Hirschmedaillons (am besten vom Rückenstück)
- Olivenöl oder Erdnussöl zum Braten
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Piment aus der Mühle

Für die Marinade:

- 3 EL Cognac
- 6-8 zerdrückte Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Karotte
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Lauchstengel
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- evt. 1 EL geriebene Ingwerwurzel
- 1 Prise Zimt
- 2-3 EL Balsamico 4-jährig
- 10-14 EL Erdnussöl oder Olivenöl extra vergine

Für die Sauce:

- 1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel
- wenig Butter und Olivenöl extra vergine
- 1 TL Balsamico (ca. 8-10jährig)
- 1 EL Lauch (fein geschnitten)
- 1 EL Staudensellerie (fein geschnitten)
- 0.5 - 1 TL Thymian
- 0.75 dl trockener, weisser Sherry
- 1.5 dl Wildfond (selbstgemacht), ersatzweise 5 dl Lacroix-Wildfond
- 20 g (ca. 1 EL) frisch geriebener Ingwer
- 1 TL Kräutersenf
- 1.3-1.4 dl Doppelrahm
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Preiselbeergelee
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer
- wenig Piment aus der Mühle
- wenig Cayennepfeffer
- Spur Zimt
- ca. 30 g eisgekühlte Butterstückchen (zum Binden)
- einige Spritzer Sherry zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Marinade Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden. Geriebenen Ingwer, zerdrückte Wacholderbeeren, durchgepresste Knoblauchzehe, Cognac und Balsamico vermischen. Kräuter und Gewürze beifügen (Thymian, Majoran, Zimt, schwarzer Pfeffer aus der Mühle). Öl darunterühren.

Fleisch mit der Marinade einreiben und 12-24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Von der Marinade befreien. Im heißen Öl anbraten. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Piment würzen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen bei konstanter Niedertemperatur (75-80 Grad) je nach Fleischdicke ca. 2 bis 2.5 Stunden garen.

Für die Sauce Schalotte in sehr feine Würfelchen schneiden. Lauch und Staudensellerie fein schneiden. In wenig Butter und Olivenöl garen. Thymian zugeben und mit Sherry ablöschen. Knoblauchzehe mit wenig Salz zerdrücken und kleinschneiden, zusammen mit dem Wildfond zur Sauce geben. Flüssigkeit um ca. die Hälfte einreduzieren. Ingwer in die Sauce reiben. Kräutersenf darunterühren. Nur noch kurz kochen. Doppelrahm, Balsamico und Preiselbeergelee beifügen. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer, Piment,

Cayennepfeffer und Zimt würzen. Die eisgekühlten Butterstückchen darunterschwingen, bis die gewünschte Bindung vorliegt. Mit einigen Spritzern Sherry parfümieren.

Beilagen:

Spätzli, Maluns, Fingernudeln, Nudeln (z.B. Steinpilz- oder Haselnussnudeln), Kartoffel-Mais-Galetten, Kroketten, Rotkraut, Rosenkohl, Broccoli, Romanesco, Knollensellerie, glacierte Karotten, glacierte Kastanien, Rahmwirsing, Wirsingpakete, halbierte Rotweibirnen gefüllt mit Kastanienpüree, halbierte Weissweinpfeffer gefüllt mit Preisbeergelee, Calvados-Äpfel, Rotweibirnenkugeln etc.

[zum Seitenanfang](#)

Rehmedaillons an Pfeffersauce

Zutaten:

- 600 g Rehmedaillons (am besten vom Rückenstück)
- Olivenöl oder Erdnussöl zum Braten
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Piment aus der Mühle

Für die Marinade:

- 3 EL Cognac
- 6-8 zerdrückte Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Karotte
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Lauchstengel
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- evt. 1 EL geriebene Ingwerwurzel
- 1 Prise Zimt
- 2-3 EL Balsamico 4-jährig
- 10-14 EL Erdnussöl

Für die Sauce:

- 1 EL fein geschnittene Schalotte oder Zwiebel
- wenig Butter und Olivenöl extra vergine
- 10 g weisse Pfefferkörner
- 10 g gemischte Körner (schwarzer, rosa und grüner Pfeffer sowie Korianderkörner)
- 2-3 Splitter einer Zimtstange
- 4-5 Wacholderbeeren
- 1 TL Balsamico (ca. 8-10jährig)
- 0.75 dl Cognac
- 1.25 dl Wildfond (selbstgemacht), ersatzweise 5 dl Lacroix-Wildfond
- 0.25 dl Pilzfond (Pilzeinweichflüssigkeit)
- 1-2 Prisen Steinpilzpulver
- 1/2 TL frisch geriebener Ingwer
- 1.3-1.4 dl Doppelrahm
- 1 TL Weissdorn-Apfel-Gelee oder Preiselbeergelee
- Meersalz aus der Mühle
- Hauch Sternanis
- ca. 30 g eisgekühlte Butterstückchen (zum Binden)
- einige Spritzer Cognac zum Abschmecken

oder Olivenöl extra
vergine

Zubereitung:

Für die Marinade Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden. Geriebenen Ingwer, zerdrückte Wacholderbeeren, durchgepresste Knoblauchzehe, Cognac und Balsamico vermischen. Kräuter und Gewürze beifügen (Thymian, Majoran, Zimt, schwarzer Pfeffer aus der Mühle). Öl darunterühren.

Fleisch mit der Marinade einreiben und 12-24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Von der Marinade befreien. Im heißen Öl anbraten. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Piment würzen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen bei konstanter Niedertemperatur (75-80 Grad) je nach Fleischdicke ca. 1.5 bis 2 Stunden garen (oder Medaillons in der Pfanne knapp rosa braten und noch 30 Minuten im Ofen bei 80 Grad nachziehen lassen).

Für die Sauce Pfefferkörner inkl. Koriander, Wacholderbeeren und Splitter von der Zimtstange zusammen im Mörser zerstossen, 1-2 Minuten im kochenden Wasser blanchieren, abtropfen. Pfeffer zusammen mit 1 EL Zwiebelwürfelchen in Butter kurz andünsten. Mit Cognac ablöschen. Wildfond, Pilzfond und Steinpilzpulver zugeben. Geriebene Ingwerwurzel beifügen. Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren. Doppelrahm einrühren und Sauce sämig werden lassen. Mit Meersalz, Balsamico und einem Hauch Sternanis würzen. Sauce durch ein Sieb passieren. Weissdorn-Apfel-Gelee oder Preiselbeergelee zufügen. Mit eiskalten Butterstückchen binden und mit wenig Cognac abschmecken.

Bemerkungen:

Steinpilzpulver erhält man, indem man getrocknete Steinpilze auf der feinsten Stufe der Getreidemühle mahlen lässt oder in einer Käsereibe (Trommel) reibt.

Am besten Rehrücken kaufen und auslösen. Fleisch in Medaillons schneiden.

[zum Seitenanfang](#)

Hirschkalbfilet an Balsamicosauce

Zutaten:

- 600 g Filet (echte Lende) vom Hirschkalb
- Olivenöl oder Erdnussöl zum Braten
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

- 1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel
- wenig Butter und Olivenöl extra vergine
- 3 TL Balsamico (ca. 8-10jährig)
- 1 + 3 TL Aceto balsamico tradizionale di Modena (min. 12-15jährig, sirupartig, süsslich)
- 0.75 dl Cognac

- Piment aus der Mühle

Für die Marinade:

- 3 EL Cognac
- 6-8 zerdrückte Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Karotte
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Lauchstengel
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- evt. 1 EL geriebene Ingwerwurzel
- wenig Piment aus der Mühle
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Balsamico 4jährig
- 1-2 EL Balsamico 8-10jährig
- 10-14 EL Erdnussöl oder Olivenöl extra vergine

- 0.5 dl Rotwein
- 1.25 dl Wildfond (selbstgemacht), ersatzweise 5 dl Lacroix-Wildfond
- 0.25 dl Pilzfond (Pilzeinweichflüssigkeit)
- 20 g (ca. 1 EL) frisch geriebener Ingwer
- 1 TL Kräutersenf
- 1.3-1.4 dl Doppelrahm
- 1-2 Knoblauchzehen
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Piment aus der Mühle
- wenig Cayennepfeffer
- Spur Zimt
- Prise Macis (Muskatblüte)
- wenig Koriander (Körner) aus der Mühle
- ca. 30 g eisgekühlte Butterstückchen (zum Binden)
- einige Spritzer Cognac zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Marinade Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden. Geriebenen Ingwer, zerdrückte Wacholderbeeren, durchgepresste Knoblauchzehe, Cognac und Balsamico vermischen. Kräuter und Gewürze beifügen (Thymian, Majoran, Zimt, schwarzer Pfeffer und Piment aus der Mühle). Öl darunterühren. Fleisch mit der Marinade einreiben und 12-24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Von der Marinade befreien. Im heißen Öl anbraten. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Piment würzen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen bei konstanter Niedertemperatur (75-80 Grad) je nach Fleischdicke ca. 2.5 bis 3 Stunden garen.

Für die Sauce Schalotte in sehr feine Würfelchen schneiden. In wenig Butter und Olivenöl garen. Mit 3 TL Balsamico 8-10jährig und 1 TL Aceto balsamico tradizionale di Modena (min. 12-15jährig) ablöschen. Etwas einreduzieren. Cognac, Rotwein, Pilzfond und Wildfond zugießen und auf die Hälfte einkochen. Kräutersenf einrühren, Doppelrahm zufügen und nur noch kurz köcheln. Mit durchgepresstem Knoblauch, frisch geriebenem Ingwer, 3 TL Aceto balsamico tradizionale di Modena, Meersalz, schwarzem Pfeffer, Piment, Cayennepfeffer, Zimt, Macis und Koriander würzen. Die eisgekühlten Butterstückchen darunterschwingen, bis die gewünschte Bindung vorliegt. Mit einigen Spritzern Cognac und evt. Aceto balsamico tradizionale di Modena parfümieren.

Das Filetstück leicht schräg in feine Scheiben schneiden, salzen und mit Sauce garnieren.

Beilagen:

Spätzli, Fingernudeln, Kartoffelgnocchi, Rotkraut, Rosenkohl, Broccoli, Romanesco, Knollensellerie, glacierte Karotten, glacierte Kastanien, Rahmwirsing, Wirsingpakete, halbierte Rotweibirnen gefüllt mit Kastanienpüree, halbierte Weissweinpfeffer gefüllt mit Preisbeergelee, Calvados-Äpfel, Rotweibirnenkugeln etc.