



Rehkeule mit Aronia-Beeren in Rosmarin-Jus und Lila Kartoffelroulade mit Ziegenkäse

von Felix Thomas aus dem Restaurant Venerius in Eckolstädt

Zutaten für 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 Wildfond Lorbeer, Piment

Kartoffelroulade mit Ziegenkäse:

500 g Kartoffeln "Alter Schwede"

140 g Butter 20 g Mehl 5 Schalotten 200 g Sahne 2 Eier

1 EL. Speisestärke

40 g fein geriebener Parmesan 2 EL. geriebener Ziegen-Hartkäse <u>Honig-Möhren:</u>

600 g Möhren 1 EL Honig 1 kleine Zwiebel

1 Zweig Zitronenthymian Salz, Pfeffer, etwas Butter

Das Fleisch:

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 schneide. 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 und Rosmarin zugeben und die Keule ca. 1,5 h weichkochen.

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.

Honigmöhren:

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

Die Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen und dann zerdrücken. Die Schalotten fein würfeln und anschwitzen, Sahne und Mehl dazu geben, glattrühren und abkühlen lassen. Die Eier trennen, das Eigelb zu Masse geben, sowie das Eiweiß steif schlagen. Den Parmesan reiben und mit dem Eischnee zur Masse hinzugeben.

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