

Rehpfeffer «Jägerart»



für 10 Personen

Zutaten

2kg Rehschulter ohne Bein

Marinade

1 l Kochwein, rot

2 dl Rotweinessig

150 g Mirepoix für Fleischgerichte
(Rüebli, Sellerie und Lauchwürfel)
je 1 Rosmarinzweig, Lorbeerblatt

5 g Pfefferkörner

Sauce

1 dl Erdnussöl

1 l Wildfond

5 dl Demi-glace

2 dl Schweineblut

1 dl Vollrahm

Vorbereitung

Fleisch in Würfel von etwa 40 g schneiden, sämtliche Marinadezutaten vermischen, Fleisch etwa 6–8 Tage marinieren

Zubereitung

Rehfleisch und Mirepoix abgiessen, Marinade auffangen, Fleisch und Mirepoix gut abtropfen lassen, Fleisch und Mirepoix trennen, Marinade aufkochen und passieren

Fleisch in heissem Öl rundherum sehr gut anbraten, würzen und herausnehmen

Mirepoix separat gut anrösten, Fleisch beigegeben

Mit der aufgekochten und abpassierten Marinade aufgiessen und einkochen

Wildfond und Demi-glace bis zur Höhe des Fleisches dazugeben und zugedeckt weichschmoren

Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren

Blut und Rahm mischen und die Sauce abseits vom Herd damit binden, abschmecken, zum Fleisch geben, nicht mehr aufkochen.
EN GUETE!