

WILD KÜCHE

Thomas Schafbauer, Hofbräuhaus Regensburg

Seit 1996 kocht Thomas Schafbauer im Hofbräuhaus Regensburg, das sich im Besitz der Familie Schafbauer befindet. Das familiär geführte Wirtshaus wird von Stammgästen genauso gern besucht wie von Touristen und ist sehr bekannt für seine gute bayerische Küche.



Rehrücken mit Kräuterkruste auf Linsen und mit hausgemachten Fingernudeln

Zutaten

Rezept für 4-6 Personen

Rehrücken

ein ausgelöster Rehrücken
Knochen vom Rehrücken

Wildsauce

Wildknochen von einem
Rehrücken
3 Liter Wasser
200 g Suppengemüse
50 g Tomatenmark
1/4 Liter Rotwein
Rosmarin, Thymian, eine
Knoblauchzehe, gestossene
Wacholderbeeren, Lorbeer
und Nelke

Kräuterkruste

250 g Butter
6 Eigelb
gehackte Kräuter (Petersilie,
Thymian, Rosmarin)
200 g Semmelbrösel
Salz

Fingernudeln

1000 g kalte Pellkartoffeln
400 g Mehl
4 Eigelb
Salz, Muskat

Linsen

400 g eingeweichte Linsen
150 g Gemüsewürfelchen
(Karotten, Sellerie, Lauch)

Beilage
1 Broccoli

Zubereitung

Für die Wildsauce die Knochen in einer Bratpfanne mit Fett stark anrösten, aus der Pfanne nehmen. Das Suppengemüse in derselben Pfanne ebenfalls anrösten. Gewürze, Tomatenmark und Knochen zugeben und mit Rotwein mehrere Male ablöschen. Danach mit Wasser aufgießen und langsam köcheln lassen. Die Knochen sollten immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Währenddessen für die Kräuterkruste die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eigelb, Kräuter und Semmelbrösel langsam unterheben, bis sich die Masse vom Schüsselrand löst, ggf. etwas mehr Semmelbrösel zugeben. Die Kräutermasse auf eine Klarsichtfolie ca. 2 cm dick in Form des ausgelösten Rehrückens aufstreichen und im Kühlschrank kaltstellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den anderen Zutaten für die Fingernudeln mit den Händen vermengen. Den Teig zügig zu kleinen Fingernudeln formen und in der Pfanne mit Butter gleichmäßig anbraten. Die eingeweichten Linsen mit Zwiebelwürfelchen in einer Pfanne anschwitzen, Gemüse zugeben und mit etwas Bratensauce anlösen und mit Salz und Balsamico-Essig abschmecken. Den Rehrücken in einer heißen Pfanne links und rechts gut anbraten, dann mit der kalten Kräuterkruste belegen und bei 200°C im Ofen etwa 20-25 Min. fertig braten, ggf. mit der Oberhitze oder der Grillfunktion gratinieren. Wildsauce abpassieren und in einem offenen Topf nach Geschmack einreduzieren lassen. Mit Hagebuttenmarmelade oder Preiselbeeren und Gewürzen nach belieben abschmecken. Den Broccoli als Garnitur blanchieren und in Butter anschwenken.

Guten Appetit!