Herbaria

Rehkeule mit „Waldeslust“

Herbaria

Bio-Feinschmecker Deutschland

Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger

Rehkeule mit schwarzen Oliven gespickt

Zutaten für 4 Personen: *(Zeit: 25 Min. / Garzeit: 1 Std. / Ziehzeit: 40 Min.)*

1,2 kg Rehkeule, 50 g schwarze Oliven halbiert und entkernt, 2 EL „Waldeslust", 120 g Butter, 10 ml Portwein, 50 ml Rinderbrühe, 3 EL Olivenöl, 600 ml Rinderbrühe, 100 g Polenta grob, 2 g Steinpilze in Scheiben getrocknet, 1 EL Crème fraîche, „Sizilianisches Steinsalz" aus der Mühle, „Trio Noir" Pfeffer aus der Mühle, Herbaria Muskatnuss gerieben

Küchenfertige Rehkeule mit Oliven spicken und mit „Waldeslust" ordentlich einreiben. Von allen Seiten in Butter anbraten und bei 185 °C im Backofen 20 Minuten garen, häufig mit Bratensaft übergießen. Rehkeule auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.

Für die Sauce Bratensaft entfetten, Portwein und Rinderbrühe zufügen und um die Hälfte einkochen. Zum Schluss Olivenöl mit einem Stabmixer einarbeiten.

Für die Steinpilzpolenta 300 ml Rinderbrühe und die Steinpilze aufkochen. Polenta mit der restlichen Brühe kalt vermischen. Polentamischung in die kochende Brühe einrühren. Bei geringer Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen und öfter umrühren. Mit Steinsalz, Pfeffer und Muskat würzen, zum Schluss Crème fraîche unterheben.

Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau