



Rehpfeffer Oberländer Art

Zu welchem Oberland das Rezept gehört, sei mal dahingestellt, es entspricht auch grösstenteils der klassischen Zubereitungsart eines Wildpfeffers. Das Fleisch wird in ein paar Tage eine Beize aus Wein, Essig und Gewürzen gelegt, das macht das Fleisch mürber und verleiht ihm den typischen "Pfeffergeschmack". Geschmort wird das Wild zusammen mit Wein, Bouillon Rüebli und Frühlingszwiebeln. Erst beim Finish kommt die Oberländerart mit ins Spiel: Zum Schluss wird dem Rehpfeffer wenig Couvertüre zugegeben, was daraus bei weitem keine Schoggisauce macht, sondern ihm einen vollen, dunklen Geschmack verleiht. Ganz zum Schluss kommt Sauerahm dazu und macht den würzigen Rehpfeffer ganz schön geschmeidig.

Der Rehpfeffer wird mit gerösteten Champignons, Speck und Croûtons garniert. Zusammen mit Spätzli und Rosenkohl ein ganz schönes Wildgericht.

Zutaten Beize

500g	Rehragout
2dl	kräftiger Rotwein
1dl	Rotweinessig (Gölles)
1	Zwiebel
1	Rüebli
3	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
12	schwarze Pfefferkörner
16	Korianderkörner
6	Nelken
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
3cm	Zimtstange

Zutaten Pfeffer

500g	gebeiztes Rehfleisch
2dl	Beize
1dl	Rotwein
2	Rüebli
4-5	Frühlingszwiebeln
10g	Couverture
2dl	Hühnerbouillon
1dl	Sauerrahm
15g	Tafelbutter
15g	Mehl
	Salz und schwarzer Pfeffer
	Bratbutter
40g	dunkles Brot vom Vortag
100g	kleine Champignons
50g	Kochspeck

Zubereitung

Rüebli und Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit allen anderen Zutaten für die Beize kurz aufkochen und auskühlen lassen. Fleisch in einen Gefrierbeutel füllen und die Beize dazugießen. Beutel gut verschliessen und 6 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Gefrierbeutel ist das Fleisch bereits mit wenig Marinade gut bedeckt. Gefrierbeutel sind recht robust und lebensmittelecht.

Beize durch ein Sieb abgiessen und auffangen. Fleischstücke von den Gewürzen befreien und trockentupfen. Die ausgelaugten Gewürze können entsorgt werden.

Abgesiebte Beize in einem Pfännchen kurz und kräftig aufkochen, dadurch stockt das Eiweiss, bindet die Trübstoffe und schäumt kräftig auf. Beize absieben.

Fleisch allseitig mit wenig Mehl bestäuben.

Rüebli schälen und zu groben Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel rüsten und die weissen und etwas von den grünen Teilen in grobe Stücke schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Fleisch portionenweise scharf anbraten. Das Fleisch darf nur locker in der Pfanne liegen, das es sonst Saft zieht. Aus dem gleichen Grund sollte man während dem Braten nicht in der Pfanne herumstochern. Fleisch nach ca. 2 Minuten mit zwei Gabeln wenden und kurz weiterbraten. Fleisch in einen Schmortopf geben.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und Zwiebeln und Rüebli kurz anrösten. Ebenfalls in den Schmortopf geben. Bratensatz mit der geklärten Beize ablöschen und aufrühren. Kurz und kräftig aufkochen und durch ein Sieb in den Schmortopf giessen.

Rotwein und Bouillon dazugießen. Das Fleisch sollte grad so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt 1/2 Stunde leicht köcheln lassen. Danach den Deckel

abnehmen und ca. 1 1/2 Stunden offen köcheln lassen, um die Sauce einzureduzieren. Sobald das Fleisch weich ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Couverture einrühren.

Tafelbutter und Mehl miteinander verkneten und stückchenweise in den Rehpfeffer einrühren bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm einrühren.

Sobald der Rehpfeffer bald gar ist:

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Speck in gut 1cm grosse Würfel schneiden. Die zähe Rinde am Brotboden wegschneiden. Brot zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. Alles zusammen in Bratbutter langsam anrösten, Brot und Pilze sollten danach leichte Röstspuren zeigen.

Rehpfeffer mit reichlich Sauce anrichten und mit dem "Geröstel" garnieren.



Zutaten Beize





Beize kurz aufkochen



Zutaten Rehpfeffer mit gebeiztem Fleisch



Beize zum Klären aufschäumen, dann absieben





Bratensatz mit der geklärten Beize ablöschen







Mehlbuter



Sauerrahm einrühren

