



Blanquette de chevreuil - Weisses Rehvoessen

Es ist kein typisches Wildgericht mit den eher kräftigen Zutaten wie z.B. Rot- oder Portwein, die dunkle Saucen ergeben, sondern eine helle Sauce mit Bouillon, Sauerrahm und hellen Gemüsen. Peterliwurz, mit seinem intensiven krautigen Geschmack und gelbe Pfälzer Rüebli, unterstützt von Rosmarin und Lorbeer, geben der Sauce ein feines Aroma.

Das Rehbäggli aus dem Stotzen ist zum Kurzbraten geeignet, beim Schmoren würde es eher zäh. Daher bereitet man zuerst die Sauce zu, gart darin das Gemüse, erst wenn die Sauce fertig ist, wird das Rehfleisch kurz und kräftig angebraten und mit der Sauce übergossen.

Dazu passt Reis oder eine saucenfreundliche Pasta wie die Penne ricce. Oder man tunkt die grosszügig bemessene Sauce mit frischer Baguette auf.

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|-------|-------------------------|
| 320g | Rehbäggli |
| 2El | Cognac |
| 180g | Peterliwurz |
| 120g | Pfälzer Rüebli |
| 30g | Zwiebel |
| 1dl | Weisswein |
| 1 | Zweig frischer Rosmarin |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 1,5dl | Hühnerbouillon |
| 60g | Sauerrahm |
| 1/2Tl | Maizena |
| | Salz und Pfeffer |
| | Bratbutter |

Zubereitung

Rehbäggli zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Cognac beträufeln und vermischen. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel eher grob hacken. Peterliwurz und Rübli schälen und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie glasig werden. Weisswein dazugiessen, Rosmarin und Lorbeer zugeben und den Wein etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Bouillon dazugiessen und aufkochen. Peterliwurz und Rübli zugeben und lebhaft köcheln lassen bis die Gemüse gar sind. Sauerrahm einrühren und mit wenig Maizena binden. Gemüse in eine Schüssel geben und die Pfanne kurz reinigen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, die Fleischwürfel kurz und heiss anbraten. Fleisch nur knapp 30 Sekunden braten und sogleich wenden. Kochplatte ausschalten, das Gemüse mit der Sauce zugeben nur kurz erhitzen, ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort anrichten.







