



Rehhaxe im Rotwein geschmort

Zum dunklen Rehfleisch passt auch eine dunkle, kräftige Sauce mit Rotwein und einem guten Schuss Madeira. Nebst Gewürzen wird die Weinsauce mit Couverture verfeinert, das macht die Sauce nicht schokoladig, sondern gibt der ihr einen schönen, runden Geschmack. Die Haxe ist wie bei anderen Tieren auch von reichlich Bindegewebe durchzogen, das beim Schmoren geliert, sie saftig macht und dem fettarmen Fleisch auch einen guten Geschmack verleiht. Angerichtet mit caramelsierten Birnenschnitzen und Spätzli ist die Rehhaxe ein feines Wildgericht, das nicht allzu häufig auf den Tisch kommt wird, aber bestimmt nicht nur von Wildliebhaber:innen geschätzt wird.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Rehaxe, ca. 500g
- 1,5dl kräftiger Rotwein
- 60g Rüebli
- 80g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1dl Madeira (oder Portwein)
- 2dl Rindsbouillon (oder Wildfond)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wachholderbeeren
- 5 Nelken
- 1 Sternanis
- 15g Couverture (kleine Stücke)
- 1El weisser Zucker
- 1El Beerensaft (Josta- oder Preiselbeere)
- Birnenschnitze
- Bratbutter
- Spätzli (aufgetaut)
- Tafelbutter

Zubereitung

Rehhaxe ringsum salzen und pfeffern.

Sternanis zu Stücken brechen, Wacholderbeeren leicht zerdrücken, Lorbeerblätter in Stücke brechen und alles zusammen mit den Nelken in einen Gewürzbeutel füllen. Als Gewürzbeutel eignen sich Teebeutel zum selber abfüllen. Man bekommt sie in der Drogerie.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Rüeblì zu kleinen Würfelchen schneiden.

Rehhaxe in reichlich Bratbutter ringsum, auch auf der Stirnseite, anbraten und aus der Pfanne nehmen. Temperatur etwas zurückstellen und Zwiebel, Knoblauch und Rüeblì 3-4 Minuten dünsten. Wein zugießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Madeira und Bouillon zugießen, das Gewürzsäcklein einlegen, die Couverture zugeben, verrühren und leicht aufkochen.

Die Haxe in die Sauce legen und zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei 2-3 Mal wenden. Deckel abnehmen und die Sauce etwas einkochen lassen.

Spätzli in reichlich Tafelbutter ca. 15 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu aufmischen. Nach Bedarf salzen.

1El Zucker mit 2 El Wasser aufkochen und einkochen lassen bis der Zucker braun wird. Nochmals 3El Wasser und den Beerensaft zugeben und verrühren (Vorsicht: Der aufsteigende Dampf ist sehr heiss). Birne zu Schnitzen schneiden und 2-3 Minuten im Caramelsud köcheln lassen, dabei 2-3 Mal wenden.

Fleisch vom Knochen ablösen und mit reichlich Sauce auf Tellern anrichten, Spätzli und Birnenschnitze mit Saft dazugeben.













