



Rehbäggli auf getrüffeltem Lauch

So ganz genau weiss ich nicht welches Stück vom Reh ich da gekauft habe. Es war einfach als Rehfleisch zum Kurzbraten deklariert. Vom Aussehen her war es vermutlich das Bäggli vom Stotzen des Rehs. Aber bestimmt stammte es aus der Jagd im Prättigau, das versicherte mir Manuela von "dasPure", dem Delikatessengeschäft in Wetzikon, und es wäre ein ganz zartes Stück Rehfleisch. Das war es auch!

Aus diesem edlen Stück könnte man Schnitzel schneiden und diese ganz kurz braten. Ich habe mich aber entschlossen, das knapp 350g schwere Rehfleisch am Stück in der Pfanne zu braten, natürlich temperaturüberwacht, und erst danach aufzuschneiden und auf einem Bett mit getrüffeltem Lauch anzurichten.

Zutaten

350g	Rehfleisch vom Stotzen (Bäggli)
20	Körner Koriander
5	Walcholderbeeren
1dl	Rotwein
	schwarzer Pfeffer
	Bratbutter
	grobes Meersalz
100g	Lauch
1dl	Vollrahm
2Tl	Tartuffata (gehäuft)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Wacholder und Koriander sehr gut mörsern oder cuttern, mit dem Rotwein vermischen und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zugeben. Rehfleisch damit einreiben und 2-3

Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Rehbäggli aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen und ringsum in Bratbutter anbraten. Temperatur zurückstellen, damit das Bäggli nur noch ganz leicht brutzelt. Bratenthermometer einstecken und zugedeckt schmoren lassen bis die Kerntemperatur 50° erreicht (ca. 30 Minuten). Während dem Schmoren einmal wenden. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Pfanne vom Herd ziehen und 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei auf ca. 58°-60°.

Während das Rehbäggli gart, Lauch in kleine Würfel schneiden. In etwas Bratbutter anziehen, sobald sich der Lauch zu bräunen beginnt, ca. 1 dl Wasser zugeben, salzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. 1dl Vollrahm und Tartuffata zugeben, mit etwas Pfeffer abschmecken. Nur noch leicht köcheln lassen.

Sobald das Rehbäggli bereit ist, getrüffelter Lauch auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten, Rehbäggliaufschneiden und die Scheiben auf den Lauchspiegel legen. Mit wenig grobem Meersalz bestreuen.





