

Geschmortes Reh-Schäufele mit Preiselbeerschmarrn und Speck-Wirsing

 happy-mahlzeit.com/2020/08/01/geschmortes-reh-schäufele-mit-preiselbeerschmarrn-und-speck-wirsing/

Zutaten für 4 Personen

Für das Schäufele:

- 4 Reh-Schäufele
- 4 Scheiben Speck
- 450 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 1/2 Knollensellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1/4 Liter Spätburgunder
- 1 Liter Wildfond
- 50 g Butter
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Für den Preiselbeerschmarrn:

- 225 g Preiselbeeren
- 300 ml Milch
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 75 g saure Sahne
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 3 Eier
- Preiselbeersirup
- 45 ml Traubensaft
- 120 g Vanillezucker
- 75 g Butterschmalz
- 30 g Butter

- Puderzucker

Für den Speck-Wirsing:

- 600 g Wirsing
- 40 g gewürfelter Speck
- 75 g gewürfelte Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 45 g Butter
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitung:

Das Schäufole mit Küchentrepp abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in der

Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln, Karotten und Sellerie fein würfeln, nacheinander zugeben und mit dem Tomatenmark anrösten.

Gewürze und frische Kräuter dazugeben, kurz mit anbraten und mit Rotwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen, dann mit Wildfond aufgießen. Das Reh-Schäufole ca. 1 1/2 Stunden im Wildfond schmoren. Dabei 1 – 2 mal wenden.

Für den Schmarren zubereiten aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren, die saure Sahne unterheben. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und mit dem Eigelb und den Eiern vorsichtig unter den Teig rühren.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Traubensaft und Vanillezucker zu einem Sirup einkochen, Preiselbeeren dazugeben, nochmals aufkochen.

Für den Speck-Wirsing die Pfifferlinge putzen. Den Wirsing waschen, in Streifen schneiden, blanchieren und in Eiswasser frisch halten. Für die Reduktion des Wirsings die Speckwürfel in Butter andünsten.

Zwiebelwürfel dazugeben, mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die fertigen Schäufole aus der Soße nehmen. Die Soße durch ein feines Sieb gießen und nach Belieben etwas einkochen lassen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Schmarrenteig hineingießen, die Preiselbeeren dazugeben und im Ofen backen, bis der Teig anfängt goldgelb zu werden. Dann aus dem Ofen nehmen, mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und bei Oberhitze fertig backen (karamellisieren). Den fertigen Preiselbeerschmarren nun mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.

Den Wirsing zur Reduktion dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.
Währenddessen die Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln anbraten.

Rezept: Joachim Schwab

Prominenter Koch: Johann Lafer

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 19.8.2017