

Würzige Rehfrikadellen

Überraschen Sie Ihre Kunden zur Jagdsaison mit würzigen Rehfrikadellen in der Heißen Theke.

Kombiniert mit Preiselbeersahne und/oder Sauce Cumberland ist das Gericht ein Gedicht.

► **Buletten, Frikadellen, Fleischpflanzerl** oder Hacksteaks – wie auch immer die kleinen, runden Fleischküchlein regional unterschiedlich auch heißen mögen – sie sind ein beliebter Klassiker der Heißen Theke. Mit Kartoffelsalat oder -püree als Beilage sind sie ein schnelles Gericht in der Mittagspause oder ein Snack, den man sich gerne einpacken lässt.

Obwohl Wild mittlerweile das ganze Jahr über erhältlich ist, steht der Herbst traditionell für den Beginn der Jagdsaison. Jetzt kommen Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase und Rebhuhn verstärkt auf den Tisch. Insbesondere ernährungsbewusste Verbraucher schätzen Wildfleisch, denn es ist eiweißreich und fettarm und deshalb für die gesunde, cholesterinbewusste Ernährung bestens geeignet. Und: Die Zubereitung ist nicht unbedingt aufwändiger als bei Rind, Schwein oder Huhn und Pute. Die würzigen Rehfrikadellen aus diesem Rezept beispielsweise werden aus dem Fleisch der Rehkeule gemacht, das in der Küche wegen seiner Zartheit sehr geschätzt wird. Reichen Sie Ihren Kunden als raffinierte Beilage frittierte Wirsingstreifen dazu und garnieren Sie das Gericht mit Preiselbeersahne oder Sauce Cumberland.

Als weitere Würzalternativen können Sie die Frikadellen auch einmal mit Fünf-Gewürze-Pulver (Five Spice) asiatisch würzen. Oder Sie mengen getrocknete Preiselbeeren oder andere kleingeschnittene Trockenfrüchte unter die Hackmasse. Unabdingbar sind jedoch das Schweinefleisch und der Speck zur Bindung, damit die Frikadellen nicht auseinanderfallen.

Tipp

Abonnenten der Fleischerei können diese Seite unter www.fleischerei.de als pdf-Datei herunterladen.

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Brötchen vom Vortag
- 1/8 l Milch
- 125 g Sahne
- Salz, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 120 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 1/2 TL gehackte Rosmarinnadeln
- 1/2 TL gehackte Thymianblättchen
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- 250 g Rehfleisch aus der Keule
- 100 g Schweinehals
- 80 g grüner Speck (Rückenspeck vom Schwein)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Orange
- 1 Messerspitze Dijon-Senf
- 2 Eier
- Rapsöl und Butter zum Braten

Zubereitung

1. Die trockenen Brötchen in Scheiben schneiden. Milch und Sahne in einer Kasserolle erhitzen und über die Brötchenscheiben gießen. Die Masse mit Salz und Muskat würzen und gut durchweichen lassen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Dünsten Sie die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Butter glasig an. Anschließend die Kräuter zufügen und kurz mitdünsten.
3. Geben Sie das Rehfleisch zusammen mit dem Schweinefleisch sowie dem Speck in eine Schüssel und würzen Sie es mit Salz, Cayennepfeffer, gemahlene Nelken, Muskat, Orangenschale und Senf. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit der Brot- und der Zwiebel-Kräuter-Mischung vermengen. Die Eier gut unterkneten.
4. Formen Sie aus dem Fleischteig kleine Frikadellen. In einer Pfanne etwas Rapsöl und Butter erhitzen und die Rehfrikadellen darin portionsweise auf beiden Seiten schön knusprig braten. Herausnehmen und die Frikadellen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Richten Sie die Frikadellen nach Belieben mit etwas Preiselbeersahne, frittierten Wirsingstreifen und einem Löffel Sauce Cumberland an.

Zubereitungszeit: 55 Minuten.

Rezept aus „Das große Buch vom Wild“, Teubner Verlag, Details zum Buch siehe Seite 15.



Würzige Rehfrikadellen mit frittierten Wirsingstreifen, dazu Preiselbeersahne und Sauce Cumberland – eine neue Kreation für die Heiße Theke.