

## **Aufgetischt am Sonntag - Um den Erzberg**

26.1.2025 - 14h

Rezepte von Ilse Blachfellner-Mohri  
Gasthof Eberhard  
Raiffeisenstraße 24, 8770 St. Michael

### **Rehshlögel**

Für 4 Personen

Farce:

200 g Wildfleisch in kleine Würfel geschnitten,  
1/8 l Obers,  
1 Ei,  
frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Majoran)  
Salz, Pfeffer

Braten:

800 g ausgelöster Rehshlögel,  
1 Zwiebel,  
150 g fein geschnittenes Wurzelgemüse,  
1 EL Paradeismark,  
1/4 l Rotwein,  
je 1/2 l Traubensaft und Gemüsesuppe (oder Wildsuppe oder Rindsuppe),  
1 halbierte Knoblauchknolle,  
Lorbeer, Piment, Wacholder, Zimtstange,  
Petersilstängel,  
Öl zum Anbraten,  
Spagat zum Binden,  
1 Stück kalte Butter,  
Mehl,  
Vanille, Salz, Pfeffer

Für die Farce Wildfleisch mit Obers, Ei, Kräutern und Gewürzen cuttern, bis eine streichfähige Masse entsteht. Den Rehschlägel ausbreiten, mit Farce bestreichen und fest zusammenrollen. Mit Spagat zu einer Rolle binden, salzen, pfeffern und in der heißen Pfanne ringsum kurz anbraten. Dann in eine vorbereitete Rein legen. Die Zwiebel halbieren und mit den Schnittstellen in die heiße Pfanne legen. Anbräunen lassen. Dann das Wurzelgemüse dazugeben und gut durchrösten. Das Paradeismark kurz mitrösten und mit etwas Rotwein löschen. Noch einmal einreduzieren, damit genügend braune Farbe entsteht. Mit dem restlichen Rotwein, Traubensaft und Gemüsesud aufgießen. Die restlichen Gewürze zugeben und dann den Braten in der Rein übergießen. Bei ca. 110° C für bis zu 2 Std. ins Rohr (Kerntemperatur 68° C) geben. Dann den Saft durch ein Sieb seihen, bei Bedarf noch weiter köcheln und reduzieren. Mit kalter Butter und etwas Mehl binden und mit Vanille, Salz & Pfeffer abschmecken. Je nach Saison mit Grammelbuchteln, gebratenem Gemüse und eingelegten schwarzen Nüssen servieren oder mit geschmortem Spargel & zitroniger Thymianpolenta.

### **Kürbisflan**

Für 4 Personen

200 g geschnittenes Kürbisfleisch (Hokkaido bevorzugt),  
Olivenöl,  
1/8 l Obers,  
1 Ei,  
Rosmarin,  
Salz, Pfeffer,  
Korianderkörner

Kürbis mit etwas Olivenöl bei 180° C im Rohr 15 Min. braten. Dann den Kürbis mit Obers, Ei, Kräutern und Gewürzen cuttern, bis eine streichfähige Masse entsteht. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte schmale Form streichen und bei 120° C im Wasserbad im Rohr 30 Min. backen. Zum Reh servieren.