



Zurück zur Natur - Hollabrunn **29. Mai 2022**

Von:

Genusswirtschaft (Verena Schneider & Christoph Schüller)
2024 Mailberg 252

<https://www.genusswirtschaft-mailberg.at/>

Geschmortes & gebratenes Mailberger Reh **Bärlauch-Erdäpfel-Gratin, Bärlauch-Butter und mitgebratenes Gemüse**

Reh und Gemüse:

1 Rehschulter mit Knochen
600g Rehschlägel-Fleisch in Medaillons geschnitten
3 Karotten
3 gelbe Rüben
1 Sellerie
2 Pastinaken
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Pfefferkörner
Rotwein zum Aufgießen
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Anbraten

Gemüse waschen und schälen, in mittelgroße Stücke schneiden, in eine ofenfeste Form geben, salzen und pfeffern. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und ganze Pfefferkörner mörsern und damit die Schulter einreiben. Die Rehschulter auf das Gemüsebeet legen und mit Rotwein übergießen.

Bei 170-180°C für ca. 45 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Erdäpfel-Bärlauch-Gratin

4-5 mehligere Erdäpfel
100g Bärlauchblätter geschnitten oder 3 EL Bärlauchpesto
Salz, Pfeffer, Muskat
1/4l Schlagobers

Erdäpfel waschen und schälen, danach in dünne Scheiben hobeln, mit geschnittenem Bärlauch (oder Pesto) vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Obers gut durchmischen. In kleine Formen schichten und ca. 30 Minuten bei 180°C Ober- & Unterhitze backen.

Bärlauchbutter

500g frischer Bärlauch
250g Bauernbutter
Salz, Pfeffer

Butter in einer Küchenmaschine (Cutter) aufschlagen, frischen Bärlauch hinzugeben, nach Wunsch salzen und pfeffern, in einem gewünschten Gefäß kühlstellen und bei Bedarf aufschneiden oder mit einem Spritzsack auf ein Blech dressieren und kühl stellen. (kann auch eingefroren werden)

Zum Anrichten das Rehfleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden, die Medaillons kurz beidseitig in etwas Pflanzenöl anbraten und im Rohr 3-4 Minuten gar ziehen. Das Gratin aus der Form nehmen. Auf den Teller legen, das Gemüse als Beet in die Mitte und auf das Fleisch darauflegen. Mit Bärlauch-Butter oder -Blättern garnieren.