

**IN MALZ GEGARTER APFEL**

1 Boskop-Apfel ausstechen, dann in  
35 g Butter,  
7 g Zitronensaft und  
15 g Malzextrakt sautieren.

**ZWIEBELCHIPS**

20 g Zwiebel in Scheiben schneiden,  
12 Std. im Dörrex trocknen lassen.

**GETROCKNETE KRÄUTER**

10 Stück Schafgarbe und  
6 Thymianzweige 2 Std. im Dörrex trocknen lassen.



**JENDRIK WOLLESEN**  
Kategorie Küche, S. 20

## STEHT EIN REH IM WALD

HAUPTSPEISE  
ANSPRUCHSVOLL

### REHRÜCKEN

1 Reh-Entrecôte  
(ca. 450–500 g) auslösen und parieren.  
In 4 Tranchen à ca. 100 g schneiden. Einzel in Klarsicht- und Aluminiumfolie einrollen. Bei 160 Grad ca. 5 bis 7 Min. im Ofen garen. Das Reh aus der Folie nehmen und im Hold-o-mat bei 60 Grad 5 bis 10 Min. ruhen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, in Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten und mit 1 EL Butter und 1 Thymianzweig arrosieren.

Mit dem Marronipüree auf der oberen Seite bestreichen und in den gehackten Marroni wälzen.

### REHTATAR

ca. 200 g Rehfilet in feine Würfel schneiden und mit 8 g Olivenöl, 3–4 g Salz, Pfeffer und 4 g Pommery-Senf vermischen und abschmecken. Anschliessend mit fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

### REHPFEFFER-BEIZE

500 g Rehschulter in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden.  
35 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 35 g Karotten und 1 Knoblauchzehe schälen und zu Mirepoix schneiden.  
135 g kräftiger Rotwein, 35 g Rotweinessig, ½ TL Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und 3 Thymianzweige zusammen mit dem Gemüse aufkochen, dann über das gewürfelte Fleisch geben und dann 2 Tage in der Kühlung beizen lassen.

### REHPFEFFER

Rehfleisch (gebeizt) aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die restliche Beize in einem Topf aufkochen und durch ein Passiertuch passieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl kurz scharf anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.

60 g Tomatenmark hinzugeben und auf wenig Hitze leicht anrösten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und mit der passierten Beize ablöschen und aufkochen.

Das Fleisch wieder zurück in den Sud geben und für ca. 1 bis 2 Std. schmoren lassen. Das Fleisch herausstechen und mit einem feuchten Torchon abdecken und im Hold-o-mat warm stellen. Die Sauce mit 10 g Ovomaltine-Schokolade Noir abschmecken und wieder erhitzen. Dann die 20–30 g Blutmischung in die nicht kochende Sauce langsam einrühren und über die warmen Fleischwürfel geben.

### BLUTMISCHUNG

75 ml Schweineblut mit 40 g Rahm vermischen.

### MARRONIPÜREE

50 g Zwiebeln schälen und emincieren.  
100 g Knollensellerie schälen, in marronigrosse Würfel

20 g Sonnenblumenöl  
250 g Marroni (geschält)  
50 ml Weisswein  
400 g Gemüfefond  
1 EL Crème fraîche,  
25 g Rahm,  
Salz,  
Zucker  
Cayennepfeffer

schneiden und diese zusammen mit den Zwiebeln in ohne Farbe anschwitzen. hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit ablöschen und mit auffüllen. Alles zusammen weichkochen. Die Flüssigkeit abpassieren und die Masse im Thermomix fein pürieren. Mit abschmecken.

**MARRONI-CRUNCH**  
10 g Wasser  
80 g Zucker  
25 ml Weisswein  
225 g Wasser  
225 g Marroni (geschält)  
25 g Knollensellerie

Aus und einen Karamell herstellen. Mit ablöschen und mit auffüllen. Dann hinzugeben. Ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Marroni weich sind. Dann diese von der Flüssigkeit entfernen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Nochmals die Marroni hinzugeben, vermischen und auf einem Blech erkalten lassen. Diese Marroni danach fein hacken.

**BUCHENPILZE**  
1 Schale Buchenpilze  
20 g Olivenöl  
Salz und Pfeffer

auf ca. 2 cm Länge schneiden. In kurz anbraten und mit würzen.

**OVOMALTINE-STREUSEL**  
10 g Mehl,  
16 g Kastanienmehl,  
10 g Ovomaltine-Pulver  
20 g Vollrohrzucker  
15 g Butter

und zusammenmischen und sieben. Dann die getrockneten Zutaten mit flüssiger gut mit der Hand vermengen und auf ein Backpapier geben. Bei 160 Grad 8 Min. backen. Wenn die Streusel abgekühlt sind, nochmals sieben, um die groben Stückchen zu entfernen.

**EINGELEGTE ZWIEBELRINGE**  
6 Perlzwiebeln  
25 g Balsamico-Essig,  
10 g Himbeeressig,  
30 g Zucker,  
30 g Wasser  
1 g Salz

schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann die einzelnen Ringe voneinander trennen. und zusammen aufkochen, heiss über die Zwiebelringe geben und erkalten lassen. Die Ringe aus dem Fond nehmen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

**FERMENTIERTER ZWIEBELSUD**  
400 g Zwiebeln  
5 g Salz  
5 g Zucker  
Salz,  
Zucker  
Cayennepfeffer  
0,2 g Xanthan

schälen und emincieren. Mit und vermischen und dann in einem Vakuumbutel vakuumieren. Im Ofen bei Dampf oder im Hold-o-mat 3 Tage bei 85 Grad garen. Die Zwiebeln in ein Spitzsieb geben und gut ausdrücken (Sud und Zwiebeln aufheben). Den Fond durch ein Passiertuch passieren, mit und abschmecken. 200 g Zwiebelsud mit leicht abbinden.

**FERMENTIERTES ZWIEBELPÜREE**  
Fermentierte Zwiebeln  
(vom Zwiebelsud)  
1 Scheibe Toastbrot  
Salz, Zucker und Cayennepfeffer

im Thermomix fein mixen. Damit das Püree fester wird, das Weisse von dazugeben und nochmals fein mixen. Anschliessen mit abschmecken.

**KRÄUTERÖL**  
60 g Petersilienblätter,  
120 g Schnittlauch,  
200 g Sonnenblumenöl  
3 g Salz

und im Thermomix mixen und im Passiertuch abhängen lassen.

#### KRÄUTERCREME

75 g Sojamilch und  
1 TL Senf in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer mixen.  
Anschliessend  
150 g Kräuteröl langsam unter Mixen einfliessen lassen und mit  
Salz,  
Cayennepfeffer und  
Zucker abschmecken.

#### JOHANNISBEERCHIPS

50 g Johannisbeerpüree,  
10 g Puderzucker und  
5 g Eiweiss zusammen mit dem Schneebesen verrühren und mit  
Salz und  
Cayennepfeffer abschmecken. Dann die Masse dünn auf einer Silikonbackmatte aufstreichen und bei 80 Grad 2 Std. trocknen lassen.

#### JOHANNISBEERGELEE

200 g Johannisbeerpüree,  
20 g Puderzucker,  
1 g Salz und  
2 g Agar-Agar 2 Min. verrühren, köcheln lassen.  
Dann auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech giessen und im Kühlschrank erkalten lassen.  
Kleine Kreise ausstechen.

#### FÜR DIE GARNITUR

Von  
Kerbel,  
Red-Frill-Mustard-Kresse,  
Blattpetersilie,  
Affila-Kresse und  
Vene-Kresse jeweils schöne Blätter abzupfen und damit den Teller dekorieren.  
Johannisbeerchips in beliebig grosse Stücke brechen und ebenso dekorieren.