

Rehkeule auf Heu geschmort, Wurzelgemüse und deftiger Waldpilz-Ofenschlupfer



Zutaten:

Für die Rehkeule (6-8 Personen)

- 1 Rehkeule ca. 1,2 kg oder/und Hirschrücken
- 4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 3 Handvoll duftendes Heu oder frische Waldkräuter

Für das Wurzelgemüse (4-6 Personen)

- 250 g Petersilienwurzeln
- 250 g Pastinaken
- 150 g Möhren
- 150 g Kürbis (z.B. Butternut)
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Kürbiskerne oder ander Nüsse
- Etwas Pfeffer
- Etwas geschnittene Petersilie

Für den deftigen Ofenschlupfer

- 6 Brötchen
- 250 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen)
- 240 g Schwarzwälder Speck, gewürfelt
- 300 g Zwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 0,4 l Sahne
- 5 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie, geschnitten
- 100 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 30 g Butter
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Für die Rehkeule den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Mit einem schmalen Messer in die Keule am Knochen entlang schneiden. Nun die Knoblauchscheiben und den Rosmarin zwischen Knochen und Fleisch stecken. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keule auf Heu/Kräutern in einen Bräter geben und 300 ml heißes Wasser zugeben. Den Deckel schließen. In den vorgeheizten Ofen geben und fünf Minuten bei 230°C anbraten. Danach die Temperatur auf 140°C verringern. Eine Stunde garen. Anschließend die Temperatur auf 120°C reduzieren und die Rehkeule noch eine Stunde fertig garen. Nach Ablauf der Zeit die Keule aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Die Keule sollte nun 15 Minuten ruhen.

Den Bratsud mit Soßenbinder zu einer Soße kochen. Das Rehfleisch anschließend vom Knochen lösen, aufschneiden und mit Soße servieren.

Tipp Rehkeule: Eventuell mit einem Kerntemperaturmessgerät die Temperatur prüfen. Diese sollte zwischen 72-75°C sein.

Tipp Soße: Das Rezept für eine kräftige Soße gibt es auf <http://www.schmeck-den-sueden.de/kochblog/gut-ding-braucht-weile-auch-eine-gute-kräftige-ose-zu-fleischgerichten/>

Für das Ofengemüse den Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen. Die Petersilienwurzeln, Pastinaken, Möhren und den Kürbis schälen und in mundgerechte 1-2 cm kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel zusammen mit Honig, Salz und Öl mischen. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Im Ofen bei 190°C ca. 30-35 Minuten backen. Zwischendurch wenden. Vor dem Servieren mit Apfelessig und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne warm halten. Mit Kürbiskernen und Petersilie bestreuen.

Für den Ofenschlupfer die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel und Pilze in einer Pfanne fünf Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen, pfeffern und mit Petersilie mischen. Die Brötchen in 0,5 cm Scheiben schneiden. Eine Auflaufform oder eine Kuchenform gut ausbuttern oder mit Backpapier auslegen. Den Boden der Form mit einer Lage Brotscheiben auslegen (1/3 der Brötchenscheiben). Dann die Hälfte der Pilzmischung darauf verteilen. Mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen. Wieder eine Lage Brötchenscheiben darauf legen. Die zweite Hälfte der Pilzmischung darauf verteilen. Mit Bergkäse bestreuen und mit den restlichen Brötchenscheiben bedecken. Die Sahne mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mixen. Die Sahnemischung über den Auflauf gießen und dabei immer wieder abwarten bis die Flüssigkeit voll aufgesogen ist. Zum Schluss die Semmelbrösel, den Mohn und die weiche Butter mischen und auf der Oberfläche der Masse verteilen. Im Ofen bei 160°C Umluft eine Stunde goldbraun backen. Danach den Ofen auf 120°C zurückschalten und weitere 15 Minuten backen. Ofen ausschalten und den Ofenschlupfer im Ofen noch 15 Minuten nachziehen lassen.