

Rehkeule mit Pfifferlingen

– Pankreasdiät –

1 ganze Rehkeule am Knochen
1 Kräutersträußchen aus Thymian, Borretsch, Rosmarin, Lorbeer
400 g Schalotten
800 g Pfifferlinge
1,2 l Rotwein, z. B. ein guter Côtes du Rhone
0,25 l frisch gezogene Gemüsebrühe
2 EL Holunderblütengelee
4 EL Holunderblütenmarmelade
1 EL scharze Pfefferkörner
Speisestärke

Für die Beize: 4 Zwiebeln
 1/3 Sellerieknolle
 2 Möhren
 12 Knoblauchzehen
 0,6 l gekochtes Wasser
 0,2 l Rotwein
 1 El Wacholderbeeren
 8 milde Peperoni
 je mehrere Zweige Thymian, Rosmarin, Salbei, Thaibasilikum
 3-4 Lorbeerblätter

Grob zerkleinerte Gemüse und ganze Knoblauchzehen in Wasser 10 min ziehen lassen; währenddessen Kräuter, Peperoni und leicht zerdrückte Wacholderbeeren auf einer ausreichend großen Platte verteilen. Fleisch waschen, abtupfen und drauflegen. Rotwein zum Gemüse geben und alles über das Fleisch gießen; zugedeckt 24 Std. marinieren, dabei häufig mit der Marinade begießen und mehrmals umdrehen.

Fleisch rausnehmen, Beize absieben, Peperoni und Knobi aufheben. Eine Auflaufform (oder tiefes Backblech) leicht mit einer Speckschwarte abreiben, Peperoni, Knoblauch und Kräutersträußchen, Fleisch oben drauf, Beize und 0,2 l Rotwein drübergießen. Bei 180° in den Backofen schieben, häufig begießen, ab und zu umdrehen, nach und nach restlichen Rotwein und Brühe hinzufügen. Nach zwei Stunden kommen die Schalotten dazu, nach weiteren 20 min die Pilze. Noch 40 min weiter garen, dann Fleisch rausnehmen und im abgeschalteten Ofen warm halten; Bouqué garni entfernen, Sauce abgießen, Gemüse ebenfalls warm halten. Sauce gegebenenfalls reduzieren, Holundergelee und -marmelade einrühren, mit Speisestärke binden und mit frisch gemörsertem Pfeffer würzen. Gemüse in eine recht große, nicht zu tiefen Schüssel geben, Fleisch aufschneiden und drauflegen, mit etwas Sauce begießen und Rest separat reichen.
Mit hausgemachten Knöpfle und mehr von dem zum Kochen benutzten Rotwein servieren.