

Geschmorter Rehschlögel mit Rote Beete Knödel, Karottenpüree & Zwiebeln

Rezept von Tobias Schöpf vom Fuxbau in
Stuben am Arlberg



Zubereitung

Reh

Die Zwiebeln halbieren und mit ein wenig Fett in einem Bräter anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und langsam mitrösten. Danach mit Rotwein und Portwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren und mit dem Wasser aufgießen. Den Rehschlögel separat anbraten und mit den Wacholderbeeren zu dem vorbereiteten Schmorsaft geben.

Danach den Bräter zugedeckt bei 150 Grad ca. 2 Stunden ins Rohr schieben. Nach der Garung den Schlögel aus dem Fond nehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren und reduzieren lassen bis eine feine Sauce entsteht. Danach den Schlögel wieder in die fertige Sauce geben und warm halten.

Rote Beete Knödel

Die rote Beete kochen und schälen. Die Semmeln und die abgekühlte rote Beete in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Topfen, die weiche Butter, die Zwiebelwürfel zugeben und vermischen. Die Masse durch den Fleischwolf drehen, die Eier zugeben und zu einem Knödelteig vermengen. Den Knödelteig mit Salz abschmecken und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die fertige Masse in einen Spritzsack füllen und in gewünschter Form auf Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Die Rolle nochmals in Alufolie einwickeln und im Wasserbad leicht wallend 25 Minuten köcheln lassen.

Zutaten für 4 Personen

Reh

- 1 Rehschlögel, ca. 2 Kilo
- 4 rote Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Portwein
- 500 ml Wasser
- ca. 8 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer

Rote Beete Knödel

- 300 g Semmel
- 450 g frische Rote Beete
- 150 g Topfen
- 50 g Butter
- 10 g Zwiebel Würfel
- 2 Eier
- Salz

Karottenpüree

Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit dem Wasser aufgießen und zugedeckt weich dämpfen. Danach fein pürieren und zum Schluss abschmecken.

Geschmorte Zwiebeln

Die Butter in einem Topf bräunen, die halbierten Zwiebeln hinzugeben, salzen und zugedeckt im Ofen bei 150 Grad ca. 40 Minuten schmoren.

Karottenpüree

- 200 g Karotten
- 15 g Butter
- 125 ml Wasser
- Salz
-

Geschmorte Zwiebeln

- 2 rote Zwiebeln
- 20 g Butter
- Prise Salz