Rezept

Rehkeule mit Steinpilz-Gnocchi

Ein Rezept von Rehkeule mit Steinpilz-Gnocchi, am 23.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
120 g	Knollensellerie
	Salz
2 EL	Öl
300 ml	trockener Rotwein
1	Lorbeerblatt
1/2 TL	Pimentkörner
1 TL	Speisestärke
500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Ei (M)
3 TL	Steinpilzpulver
1	Knoblauchzehe
3 EL	Butter
1 Spritzer	Zitronensaft
1	kleine Möhre
1,2 kg	ausgelöste Rehkeule
	Pfeffer
2 EL	Tomatenmark
1/2 l	Wildfond
1/2 TL	Wacholderbeeren
10 g	getrocknete Steinpilze
2 EL	kalte Butter
250 g	Mehl
1 TL	Salz
300 g	Steinpilze
1 Bund	Mangoldblätter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Für die Rehkeule Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und grob würfeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Küchengarn in Form binden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebel, Möhre und Sellerie in den Topf geben und anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anrösten. Nach und nach mit dem Wein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Das Fleisch in den Topf geben, den Fond angießen und aufkochen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Piment und getrocknete Steinpilze hinzufügen und das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 2 Std. weich schmoren.

2. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen, mit Schale in ca. 20 Min. weich garen und abgießen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Ei, Salz und Steinpilzpulver hinzufügen und unterkneten. Den Kartoffelteig zu fingerdicken Rollen formen und diese in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser in ca. 5 Min. gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und abtropfen lassen.

3. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und in Stücke oder Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Mangold waschen und die Blätter vom Stiel schneiden. Die Mangoldblätter in Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Pilze und Knoblauch darin anbraten. Die Mangoldblätter dazugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin schwenken. Mit den Steinpilzen mischen und warm halten.

4. Die gegarte Rehkeule aus dem Topf nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf streichen und aufkochen. Die Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren und zum Binden in die Sauce rühren. Die Sauce einige Min. einköcheln lassen. Die kalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das Küchengarn entfernen und die Rehkeule in Scheiben schneiden. Mit den Steinpilz-Gnocchi und der Sauce anrichten.