

## Rezept

# Rehmousse mit Johannisbeersauce

Ein Rezept von Rehmousse mit Johannisbeersauce, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Rehfleisch zum Kurzbraten (Keule oder Filet)	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
<b>1</b> Salbeiblättchen	<b>60 g</b> Butter
<b>3 EL</b> Cognac oder Grappa	<b>40 g</b> Lardo d'Arnad oder anderer fetter Speck
<b>50 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>250 g</b> Rote und Schwarze Johannisbeeren, gemischt	<b>2 Zweige</b> Thymian
<b>1</b> Wacholderbeere	1/2 EL Butter
1/8 l trockener Rotwein	<b>2 EL</b> Zucker
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Das Rehfleisch von Fett und Sehnen befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen, Zwiebel und Knoblauch mit Kräutern darin andünsten. Das Rehfleisch dazugeben und kurz anbraten. Mit dem Cognac ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen. Das Fleisch abkühlen lassen.
3. Dann die übrige Butter in Würfel schneiden, den Lardo ebenfalls würfeln. Butter, Lardo und Rehfleisch samt der Garflüssigkeit in der Küchenmaschine fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Sauce die Johannisbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen, von den Stielen streifen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Die Wacholderbeere sehr fein hacken.
5. Die Butter zerlassen, Johannisbeeren mit Thymian und Wacholder darin andünsten. Mit dem Wein aufgießen. Den Zucker dazugeben und die Sauce offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen, bis die Beeren zerfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Wenn die Kerne stören, die Sauce vor dem Servieren durch ein Sieb streichen.
6. Zum Servieren von der Mousse Nocken abstechen und auf Teller geben. Etwas Sauce daneben verteilen.