

Schuhbecks - Meine Küchengeheimnisse

Offene Lasagne mit Rehbolognese

Stand: 12.04.2015



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1–2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Puderzucker
- 2 cl Cognac
- 150 ml Weißwein
- 1/8 l Apfelsaft
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 100 g Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Quittengelee
- 1 Msp. unbehandelte Orangenschale
- Salz

Für das Gemüse:

- 200 g Rosenkohl
- 8 Mini-Karotten (mit Grün)
- Salz

- 3 EL getrocknete Totentrompeten
- 1 EL braune Butter
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- Pfeffer aus der Mühle
- mildes Chilipulver
- frisch geriebene Muskatnuss

Für das Rehfilet:

- 4 Rehfilets (à 50 g; küchenfertig)
- 1 EL braune Butter

Außerdem:

- 8 Lasagneblätter (Fertigprodukt)
- Salz
- 2 Scheiben Ingwer
- 2 milde getrocknete rote Chilischoten
- 2 EL zerlassene braune Butter'
- 1 Rezept Rehbolognese (Rezept nachfolgend)
- Chilisalz
- 1 EL gehackte Haselnusskerne

Zubereitung:

1 Für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Pfefferkörner grob zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze anrösten. Die Schalottenwürfel hinzufügen, mit dem Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren. Mit Cognac, Wein und Apfelsaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Brühe angießen und alles 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Sahne dazugeben, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und wieder erwärmen.

2. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochende Sauce rühren, bis sie leicht sämig gebunden ist. Die Pfeffersauce 2 Minuten köcheln lassen. Das Quittengelee und die Orangenschale unterrühren und die Sauce mit Salz würzen.

3. Für das Gemüse den Rosenkohl in einzelne Blätter teilen. Die Karotten putzen, schälen und das Grün auf 1 cm kürzen. Beides nacheinander in einem Topf in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Totentrompeten in dem Gemüsewasser aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann abgießen und etwas zerkleinern.

4. Für das Rehfilet den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Rehfilets in einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundum kurz anbraten. Auf das Gitter legen und im Ofen etwa 10 Minuten rosa durchziehen lassen.

5. Rosenkohlblätter und Karotten mit den Totentrompeten in der braunen Butter mit Knoblauch und Ingwer erhitzen und mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer sowie je 1 Prise Chilipulver und Muskatnuss würzen.

6. Lasagneblätter nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser mit dem Ingwer und den Chilischoten bissfest garen. Herausnehmen, kurz abtropfen lassen und aus jedem Teigblatt 2 Kreise (à etwa 8 cm Durchmesser) ausstechen.

7. Je 1 Nudelkreis auf vorgewärmte Teller legen und mit etwas brauner Butter bestreichen. Etwas Rehbolognese (Rezept nachfolgend) darauf verteilen und mit einem Nudelkreis belegen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Die weiße Pfeffersauce erhitzen, mit dem Stabmixer aufschäumen und um die Lasagne ziehen. Das Gemüse dazu anrichten. Die Rehfilets aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne in der braunen Butter schwenken, mit Chilisalzwürzen, schräg in dicke Scheiben schneiden und zur Lasagne servieren. Mit den Haselnüssen bestreuen.

Rehbolognese

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 500 g küchenfertiges Rehfleisch
- 1 EL Öl
- 1 TL Puderzucker
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Portwein
- 150 ml Rotwein
- 1/2 l Hühnerbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- 1 Prise Korianderkörner
- 5 Pimentkörner
- 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
- 1/2 bis 1 TL Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie putzen und schälen. Das Gemüse in feine bzw. kleine Würfel schneiden. Das Rehfleisch mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden. Wer einen Fleischwolf hat, zerkleinert das Fleisch nur grob und dreht die groben Würfel durch die feine Scheibe des Fleischwolfs. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Hackfleisch unter Rühren darin krümelig braten. Wieder herausnehmen. Puderzucker karamellisieren, Tomatenmark darin anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. 10 Minuten einköcheln lassen. Gemüsewürfel und Hackfleisch dazugeben, mit Hühnerbrühe aufgießen. Unter häufigem Rühren 1 1/2 Stunden mehr ziehen als kochen lassen. Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pimentkörner und ausgekratzte Vanilleschote in einen Einwegteebeutel füllen. Den Teebeutel verschließen und nach 1 Stunde Garzeit zur Rehbolognese geben. Etwa 30 Minuten mitziehen lassen. Am Ende der Garzeit das Gewürzsäckchen entfernen. Zartbitterschokolade zerkleinern und in der Sauce schmelzen.