

Gespicktes Schmalrehnüsschen

REZEPT VON ALEXANDER LINTNER

Alexander Lintner,
Koch und Jäger,
war unter anderem
Küchenchef im Palais
Kinsky und im
„Freiwild“, wo er
auch eine Haube
erkochte.



FOTOS WEIDWERK/MARKO

ZUTATEN

(3 Portionen)

Rehnüsschen

Nuss vom Schmalreh
150 g weißer Speck, in
Streifen geschnitten
Salz
Pfeffer
1 EL Butterschmalz
1 EL Olivenöl (zum Braten)
100 g Wurzelgemüse (gelbe
Rüben, Sellerie, Karotten),
grob geschnitten
½ weiße Zwiebel, gehackt
1 EL Tomatenmark
1–2 Lorbeerblätter
½ l Rotwein
1 l Suppe oder Fond
1 TL Wacholderbeeren,
gestoßen
4 EL Preiselbeermarmelade
Balsamicoessig



Zubereitung

Das *Schmalrehnüsschen* schön zuputzen, etwaige Sehnen mit einem scharfen Küchenmesser entfernen. Den streifig geschnittenen weißen Speck mithilfe einer Spicknadel schön durchspicken, anschließend salzen und pfeffern. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und das gespickte Nüsschen darin beidseitig braun braten. Nun das Wurzelgemüse zugeben und mitbraten. Schließlich das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem separaten Teller beiseitelegen. Das Wurzelgemüse im Bratenrückstand weiterbraten, die Zwiebeln zugeben. Danach kommen Tomatenmark und Lorbeerblätter dazu, kurz durchbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas

reduzieren lassen und mit Suppe oder Fond aufgießen. Wacholderbeeren, Preiselbeermarmelade und einen Schuss Balsamicoessig zugeben. Nach einmaligem Aufkochen die Hitze reduzieren und mit dem Nüsschen zugedeckt dünsten lassen. Hat die Pfanne keinen Deckel, das Ganze in eine Kasserolle umfüllen. Nach 90 Minuten sollte das Rehnüsschen fertig sein. Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen und beiseitelegen. Die Flüssigkeit und das Gemüse können zu einer Wurzelsauce gemixt werden. Eine zweite Möglichkeit ist, das Gemüse abzuseihen und den Bratenrückstand mit Mehl zu einer Sauce zu binden. Das Fleisch tranchieren und mit Serviettenknödel und gebratenen Schwammerln servieren!

Alexander Lintner und seine Frau Cristina betreiben
das Gasthaus Walzer in Krems-Gneixendorf.

