

Rehmousse mit Rehrücken

für 4 Personen

- 1 ausgelöster Rehrückenstrang
(etwa 20 cm Länge)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 150 ml Wildfond (WuH, 18/09)
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 15 Blatt Gelatine
- 100 g geschlagene Sahne
- 75 g Pfifferlinge
- 1 EL Butter
- 225 ml Wildconsommé (WuH, 05/11)
- 3 EL gehackte Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch
und Kerbel)

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen.

Den Rehrückenstrang in einer Pfanne von beiden Seiten in Öl gut anbraten und im Ofen in etwa 10 Minuten rosa braten (Kerntemperatur 60 Grad) und erkalten lassen.

Den lauwarmen Wildfond mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. 6 Blatt Gelatine, die zuvor in kaltem Wasser eingeweicht wurden, zugeben, darin auflösen und den Fond in einer Schüssel auf Eis kalt rühren. Wenn der Fond fest zu werden beginnt, die geschlagene Sahne unterheben und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zwei Drittel davon auf den Terrinenboden geben (etwa 2 Zentimeter hoch) und kalt stellen.

Pfifferlinge putzen, in Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die lauwarme Wildconsommé mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. 9 Blatt zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Pfifferlinge und Kräuter zugeben und die Consommé wie oben beschrieben ebenfalls kalt rühren. Sobald sie zu gelieren beginnt, die Hälfte in die Terrinenform füllen, das Rehrückenfilet in die Mitte legen und mit dem Rest der Consommé bedecken. Wiederum kurz kalt stellen.

Das restliche Drittel des gelierten Wildfonds nochmals gut durchrühren und die Terrine damit bedecken. Die Rehmousse mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vorsichtig stürzen und mit einem Elektromesser aufschneiden.

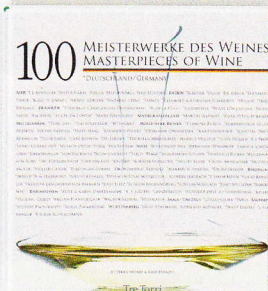


Wild – Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 51

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Die Buchreihe startet mit dem Thema „Deutschland“. Quer durch die Anbauregionen werden die besten Weiß- und Rotweine erläutert und vorgestellt. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 55



Zu beziehen über Paul Parey Zeitschriftenverlag, Kostenlose Bestell-Hotline: 0800/ 7 28 57 27 (Inland) Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 0049/2604/978-777. Sie können auch per Fax unter 0049 (0) 2604/978-555 oder per E-Mail bestellen: kundenservice.shop@paulparey.de