

# Reh-Ragout mit Pfannkuchen-Spitzkohl-Roulade

## Für 2 Personen

### Für die Pfannkuchen:

3-4 EL Butter	2 Eier	50 g Mehl
1 Prise Salz	ca. 250 ml Milch	Butterschmalz
1 mittelgroßer Spitzkohl	125 g Crème-fraîche	

### Für das Ragout:

300 g parierte Rehkeule	Salz	Pfeffer
Butterschmalz	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
1 TL Dijon-Senf	50 g Blutwurst	

Für die Pfannkuchen 25 g Butter schmelzen. Mit Eiern, Mehl, Salz und Milch glatt verquirlen. Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Spitzkohl darin jeweils einige Minuten blanchieren, bis sich nach und nach ca. 4 schöne, große Außenblätter ablösen lassen. Blätter abtropfen lassen, dicke Blattrispen flachschneiden, übrigen Spitzkohl anderweitig verwenden.

Evtl. noch etwas Wasser unter den Teig quirlen, falls er zu dicklich ist. Übrige Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Etwas Teig in die Pfanne geben, durch Schwenken darin gleichmäßig dünn verteilen, goldbraun backen, wenden und fertig backen. Aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen backen. Spitzkohlblätter jeweils mit etwas Crème fraîche bestreichen, würzen und in einen Pfannkuchen einrollen. Mit etwas Crème fraîche dünn bestreichen und in einer gebutterten Auflaufform warm stellen.

Fleisch abrausen, trocken tupfen und in etwa gulaschgroße Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin kräftig anbraten, auf einem Teller warm stellen.

Für die Sauce Wildfond und Rotwein in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen. Entstandenen Fleischsaft (von den Rehwürfeln) zur Sauce gießen. Blutwurst würfeln und unter den Saucenfond mixen. Mit Senf abschmecken. Rehfleisch unter die Sauce mischen und auf Tellern verteilen. Pfannkuchen-Spitzkohlrouladen halbieren und mit anrichten.

Otto Koch am 02. Juni 2016