

Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmel-Knödeln

Für vier Portionen

Für die Rouladen:

8 große Wirsingblätter	500 g Wildfleisch vom Reh	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	250 g gemischte Pilze	1 EL Butter
2 TL Wildgewürz	1 Ei	3 Schalotten
50 g Butterschmalz	150 ml Weißwein	300 ml Wildfond
2-3 Lorbeerblätter	3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
1 EL Wacholderbeeren	100 ml Sahne	25 g Butter

Für die Knödel:

1 Bund glatte Petersilie	250 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	200 ml Milch
2 Eier	Muskatnuss	30 g Butter
2-3 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, anschließend mit einem Sieblöffel herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe heraus schneiden. Rehfleisch abbrausen, trocken tupfen und durch den Fleischwolf drehen. Petersilie abzupfen, 1 Knoblauchzehe schälen. Beides zusammen fein hacken. Pilze putzen (nicht waschen!) und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin zusammen mit der Knoblauch-Petersilien-Mischung etwa 1 min. andünsten. Dann mit dem Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. Wildgewürz und Ei hinzufügen. Alles gründlich vermischen. Die Wirsingblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Füllung auf die Blättermitte verteilen, dann seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Schalotten und die zweite Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Schalotten und Knoblauch im Bräter goldbraun anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen, Fond, Kräuter und Wacholderbeeren zufügen. Wirsingrouladen mit Salz, Pfeffer würzen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Fertig gegarte Wirsingrouladen aus der Soße nehmen, diese um die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und Sahne zugeben. Nochmals aufkochen. Kalte Butter nach und nach unterrühren, Soße mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die altbackenen Brötchen ohne Rinde klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hälfte der Petersilie zugeben. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in leicht siedendem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Butter und Semmelbrösel in einer Pfanne rösten, restliche Petersilie zugeben und die fertig gegarten Knödel darin schwenken. Die Rouladen mit der Sauce, den Preiselbeeren und den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 11. Oktober 2014