

Rehkeule in Korinander-Honig-Glasur mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln



2 Kilogramm	Rehkeule , eine
2 Teelöffel	Koriandersaat
1 Teelöffel	schwarze Pfefferkörner
500 Gramm	Schmorgemüse , Zwiebeln, Sellerie, Möhren
	grobes Meersalz
4 Esslöffel	Öl
1 Esslöffel	Butter
2 Teelöffel	Tomatenmark
500 Milliliter	Rotwein
500 Milliliter	Wildfond , selbstgemacht
1 x	Lorbeerblatt
1 Teelöffel	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
3 Esslöffel	milder Honig
1 Esslöffel	Speisestärke

Koriander und Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Schmorgemüse putzen, schälen, grob würfeln. Die Rehkeule auslösen (wenn man will, ansonsten verlängert sich die Garzeit) und parieren, d. h. Fett und Sehnen entfernen. Dann die Stücke mit 1 bis 2 Teelöffel der Gewürzmischung rundum einreiben, mit Salz würzen.

Öl und Butter in einem Bräter erhitzen, die Keulenteile darin anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Gemüse zugeben und darin rösten. Tomatenmark einrühren, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Rotwein zugeben und einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Lorbeer zugeben, die ausgelösten Stücke in den Bräter legen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei max. 130 Grad auf der untersten Schiene zirka 1 bis 2 Stunden garen.

Inzwischen restliche Würzmischung mit Salz, Zitronenschale und Honig verrühren. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Nach 2 Stunden den Deckel entfernen und die Keule mit der Hälfte der Honig-Gewürz-Glasur bestreichen. Ohne Deckel zu Ende garen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Alufolie warm halten. Sauce durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, 10 Minuten offen einkochen lassen (Reduktion), dann mit der Stärke leicht binden. Fleischstücke mit der restlichen Glasur bestreichen, auf einer Platte anrichten (evtl. schneiden) und mit der Sauce servieren.

Am besten kombiniert man das Fleisch mit Blaukraut und klassischen Rosmarinkartoffeln: Frühlingskartoffeln längs vierteln und in Butter in einem Bräter anbraten, dann mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Rosmarinästchen in das Ofenrohr geben.

Tipp: Kurz vor dem Ende der Bratzeit Spalten aus Biozitronen hinzufügen!