

# Hier und heute

## **Böhmische Knödel mit Rehrücken und Rotkohlsalat**

Julia Komp macht Uroma Fines böhmische Knödel – die echten, mit einem Faden geschnittenen. Dazu serviert sie Rehrücken und Rotkohlsalat.

### **Das Rezept**

von Julia Komp

#### **Zutaten für böhmische Knödel (von Julia Komps Uroma Fine)**

- 30 g Hefe
- 1 TL Zucker
- ¼ l Milch
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 30 g Butter
- Salz

#### **Zubereitung**

Hefe, Zucker und fünf EL warme Milch anrühren.

Zwei Drittel des Mehls in eine Schüssel geben und mit der angerührten Hefe vermischen. Eier und zerlassene Butter an den Rand geben und alles nach und nach mit der restlichen Milch und dem restlichen Mehl vermischen.

Teig gehen lassen und zu länglichen großen Klößen formen. 20 bis 30 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen. (Nicht kochen)

Mit einem Faden aufschneiden.

#### **Zutaten für gebratene Rehrücken und Jus**

- 1 Rehrücken (alternativ Hirschkalbsrücken)
- 3 Möhren
- 1/3 Knollensellerie
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- ½ l Rotwein
- 1 l dunkler Wildfond
- Gewürze: 2 Lorbeerblätter, 1 TL Wacholderbeeren, 2 Sternanis, 1 Zimtstange, 2 Nelken, Pfeffer
- 2 EL rote Konfitüre (Cassis, Pflaume, Kirsche, Johannisbeere)
- 2 EL Gänsefett
- 1 EL Stärke

#### **Zubereitung**

Die Rehrückenfilets vom Knochen lösen und beiseitestellen. Knochen kleinhacken und im Ofen bei 200 Grad zehn Minuten rösten.

Grobgewürfelter Gemüse in einem Bräter in Gänsefett anbraten, Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen. Die Knochen zugeben und bei mittlerer Hitze alles zusammen anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Den Fond hinzugeben, wenn der Rotwein verdunstet ist. Die Soße köcheln lassen und immer wieder mit Fond oder Wasser aufgießen. (Auch gut einen Tag vorher vorzubereiten).

# Hier und heute



Wenn die Soße lang genug geköchelt hat, durch ein Passiertuch geben, mit Salz abschmecken und je nach Konsistenz und Geschmack mit Speisestärke abbinden. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen. Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten im Fett anbraten. Wenn es von allen Seiten angebraten ist, Fleisch mit einem Fleischthermometer versehen. Bei 110 Grad Umluft in den Backofen schieben. Die perfekte Kerntemperatur ist bei einem Rehrücken 50 Grad, beim Hirschkalbsrücken 53 Grad. Wenn das Fleisch diese Temperatur erreicht hat, sollte man es mindestens noch zehn Minuten ruhen lassen.

## Zutaten für den Rotkohlsalat

- ¼ Kopf Rotkohl
- evtl. 1 EL Orangenblütenwasser
- 2 EL heller Balsamico Essig
- 2 EL Orangensaft, alternativ Apfelsaft
- 3 EL Traubenkernöl
- Filets einer Orange
- Salz und Pfeffer
- Granatapfelkerne
- Nüsse, am besten Pistazien

## Zubereitung

Salz im Essig auflösen. Mit restlichen Zutaten zu einem Dressing vermischen. Sehr kräftig abschmecken. Den Rotkohl so fein es geht auf einem Gemüsehobel hobeln. Dann kräftig mit Hilfe der Hände mit dem Dressing verkneten. Salat gerne über Nacht durchziehen lassen. Orangenfilets, Nüsse und Granatapfelkerne zum Schluss dazugeben.