

# REH MIT SALZKARTOFFELN UND GRANATAPFELSAUCE

## REH MIT SALZKARTOFFELN UND GRANATAPFELSAUCE

Für dieses wunderbare Gericht habe ich eine Rehkeule gekauft und in mehrere Teile zerlegt. Ein Teil wird hier für das Reh mit Salzkartoffeln und Granatapfelsauce gebraten, das größte Stück wird eine Woche in Rotwein eingelegt und dann als Rehbraten in Rotwein zubereitet. Die kleinen Teile sind eingefroren für ein feines Wild-Stroganoff.

Als Gemüse- / Salatbeilage habe ich außerdem einen Rosenkohlsalat mit Pecorino, Wachteleiern, Granatapfel und Feigendressing gezaubert. Wenn dieser als Beilage gewählt wird muss auf jeden Fall mit dem Salat begonnen werden - er dauert am längsten!



### ZUTATEN:

400g Reh (Fleisch aus der Keule)

2 TL grobes Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2-3 Zweige Rosmarin

4 Knoblauchzehen

Sonnenblumenöl

300g Kartoffeln

Salz

1/2 Granatapfel (auch der Saft)

1 Schuss Rotwein

1 EL Butter

#### ZUBEREITUNG:

Zuerst den Ofen auf 150°C vorheizen, dann wird das grobe Salz im Mörser zerstoßen. Das Rehstück rundherum damit einreiben und ordentlich pfeffern. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Fleisch, Rosmarin und den ungeschälten Knoblauch rundherum anbraten.



Wenn Alles gleichmäßig angebraten ist schnell die Pfanne mit dem Fleisch so wie sie ist in den Ofen stellen. Ab und an den Drucktest machen ob der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Ich habe das Stück ca. 20-25 Minuten im Ofen gehabt.

Da ich Kartoffeln mit dünner Schale gewählt habe konnte ich mir das Schälen sparen. Einfach die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Wenn das Fleisch soweit ist kann es aus dem Ofen. Am besten vor dem Anschneiden kurz auf einem Holzbrettchen ruhen lassen. In dieser Zeit die Granatapfelkerne, den Saft und den Wein in der Bratenpfanne aufkochen. Mit einem Stück kalter Butter aus dem Kühlschrank abbinden.

Das Fleisch tranchieren und mit den Kartoffeln anrichten. Etwas Sauce mit auf den Teller geben und servieren.

Guten Appetit!