



Von Gerhard Kosel

Glacierte Rehvogerln

Zutaten: 4 Rehvogerln mit Knochen, Butterschmalz zum Anbraten. Salz, Pfeffer, Wildsuppe zum Aufgießen. Estragon und Liebstöckel. Butter, eiskalt, in kleinen Würfeln zum Montieren der Sauce.

Die Rehvogerln salzen und pfeffern. Im Schmortopf das Butterschmalz erhitzen, die Rehvogerln von allen Seiten anbraten und bräunen. Mit Wildsuppe aufgießen. Das Kräuterbukett binden und der Sauce beigegeben. Den Schmortopf mit dem Deckel verschließen und bei mäßiger Hitze schmoren lassen. Mit Suppe eventuell nachgießen. Nach zirka 2 Stunden sollten die Rehvogerln fertig sein. Diese aus dem Topf heben und auf eine vorgewärmte Platte geben. Das Kräuterbukett aus der Sauce heben, die Sauce bei offenem Deckel rasch einreduzieren. Abschließend die eiskalten Butterwürfel mit dem Besen einrühren. Durch das rasche Einrühren der Butter wird die Sauce glänzend und mollig, sie bekommt Körper. Nun überziehen wir die Rehvogerln mit dieser herrlich duftenden und braun glänzenden Sauce, wir glacieren diese. Als Beilage genießen wir Liebstöckelpüree und die ersten in Butter geschwenkten Karotten.

Die vier ungehäuteten Unterkeulen vom Reh mit Salz und Pfeffer würzen.



In einem ausreichend großen Topf die Vogerln langsam in Butterschmalz bräunen.



Mit Suppe aufgießen und Kräuter beigegeben. Langsames Köcheln lässt die Sauce entstehen.



Glacierte Rehvogerln

Die schlanken Wadeln junger Rehe lassen sich nicht nur zu Ragout verkochen oder sind dazu da, um damit den Fleischwolf zu füttern. Für sich selbst genommen ergeben diese „Vogerln“ ein exzellentes Gericht.



Der vergangene Winter hat es gut gemeint mit unseren Rehen. Auf dem frischen Grün werden sie jetzt wieder sichtbar, die zahlreichen Rehe, welche sich bis zum Monatsanfang verfärbt haben sollten. Die hochbeschlagenen Geißen sowie die alten und schwachen Stücke sind die letzten, welche das Grau des Winters abschütteln und durch eine rotbraune Sommerdecke ersetzen. Die Jahrlinge wiederum sind die Ersten, die sich von ihrer Muttergeiß entfernen.

Schmalrehe hingegen versuchen, auch über die Setzzeit hinaus in der Nähe ihrer Geiß zu bleiben. Kein Wunder also, wenn die Jahrlinge das Fallwildkontingent in den Frühlingstagen entscheidend erhöhen. Dem wollen wir entgegentreten und so finden in unserer Jagdgemeinschaft seit vier Jahren zu Beginn der Schusszeit mehrere Gemeinschaftsansitze statt, vor allem in der Nähe der stark befahrenen Bundesstraßen. In diesem Jahr waren wir besonders erfolgreich am ersten Ansitzabend. Denn die Beteiligung war mit acht Teilnehmern sehr hoch, der Anteil der Jungjägerinnen war beachtlich. Nach nur zwei Stunden zur Strecke gelegt werden. Ein sehr guter Anfang, und wenn in den kommenden Tagen auch noch ein paar Schmalgeißen erlegt werden, dann hat unsere Strategie gegriffen: weniger Fallwild und mehr Wildbret in der Kühlkammer. Die Nachfrage

jedenfalls ist groß und unsere Gastronomen sind dankbare Abnehmer. Auch wir freuen uns schon auf eine zarte Rehkeule, in Butter geschmort mit frischen Kräutern. Diesmal richten wir unser Interesse auf die Rehvogerln. Was, die kennen sie nicht? Unter dem Begriff Vogerln verstehen wir die Unterkeulen, also das Muskelfleisch am Knochen. Dieses besonders schmackhafte Stück verdient höchste Wertschätzung, denn dieses Wildbret ist wunderbar mit Sehnen durchzogen. Warum dies so wichtig ist? Weil sich die Sehnen beim Schmoren in Gallerte verwandeln und so dem Safterl durch das Kollagen „Körper“ geben, ebenso wird das Muskelfleisch ganz besonders zart und saftig. Die unterschiedlichen Teile des Rehes finden in unserer Küche also eine besondere Beachtung und die Rehvogerln schätzen wir schon sehr lange als ganz besondere Delikatessen!

Liebstöckelpüree

1 kg heurige Kartoffeln, 4 EL fein geschnittene Liebstöckelblätter, 4 EL Olivenöl, Salz, geriebene Muskatnuss, Wasser. 1/8 kg Butter, weich.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser zirka 20 Minuten köcheln. Das Wasser abgießen, die garen Kartoffelstücke mit einem Stampfer zerstoßen. Mit Muskatnuss abschmecken, die Butter einrühren. In einem Gefäß 4 Esslöffel vom Olivenöl und die fein gehackten Liebstöckelblätter mittels Pürierstab mixen. Danach mit dem restlichen Püree vermengen, dazu ist ein Schneebesen hilfreich. Und nehmen Sie ja die beste verfügbare Butter, ein feines Püree verdient dies einfach!

