

Auch ein Rehrücken kann ...

... entzücken! Besonders zu Weihnachten – wenn die Lieben alle zu Hause sind – lässt sich der Wildbretkoch nicht lumpen und kredenzt seinen Gästen die edelsten Teile.

Der Frost beißt im Gesicht. Morgendämmerung weicht dem Licht, Nebelschwaden. Unter dem Apfelbaum Rehe, die Äpfel sind einfach zu verlockend. Eigentlich müsste ich gar nicht mehr, die Gefriertruhe ist gut gefüllt. Aber

Von Gerhard Kosel
Fotos: Martin Garber

da ist halt dieses schwache Rehkitz an der Seite der Geiß mit struppiger Decke. Dumpfer Knall, das Kitz versinkt im Laub, die Geiß springt kurz ab. Mit Stechschritt nähert sie sich dem Anschuss, windet, beginnt zu schrecken. Die Haare des Spiegels aufgestellt in höchster Erregung. Wieder verhallt ein Schuss im frostigen Nebel. Rechtzeitig zum Frühstück bin ich zu Hause, die Beute hängt zum Auskühlen bereits in der Zelle. Nur noch zwei Wochen, dann ist Heiliger Abend. Mit der besten Köchin von allen wird während des Frühstückstücks darüber gesprochen, wie die

Feiertage zu gestalten sein werden, und am Stephanitag, da werden wir wieder „Full House“ haben. Freude kommt auf, denn die Erinnerung an wohlthuende Gespräche, Kinderlachen, geselliges Schmausen und stresslose Stunden mit lieben Verwandten und Freunden lädt mich auf mit hoffnungsvoller Stimmung, ja wirklich! Nur die Herrin des Hauses ist nicht ganz so fröhlich. Wie einfach war es doch mit der Kocherei, als die Kinder noch klein waren. Und wie kompliziert ist es in den letzten Jahren geworden. Fast jeder Gast hat so seine eigene Diätplanung mit und trägt diese ideologisch vor sich her, Religionsersatz, könnte man meinen. Eigentlich will sie gar nicht mehr drei Tage vorkochen, um allen individuellen Wünschen zu entsprechen. Beispiel gefällig? Da wäre die musisch zweifelsohne hochtalentierete Nichte, welche in der Bundeshauptstadt zur Hardcore-Veganerin mutiert ist und die jede Tischgesellschaft mit Herumstochern am Teller und Weltverbesserungsvorschlägen provokant zum Platzen bringen kann. Oder der Herr Enkel und Boku-Student, der nach einem Praktikum in Namibia nur mehr die Buschmannidiät gelten lässt. Ja, Sie vermuten richtig: Wurzeln und Eiweiß aus keratinhaltigen Lebewesen!

So ist der Herr Schwager eigentlich noch der Berechenbarste von allen, denn Glückseligkeit kommt bei ihm ganz einfach immer dann auf, wenn es Schweinsbraten gibt, und zwar möglichst viel und möglichst „saftig“. Zuhören und Ermutigung sind angesagt, nur keine negativen Gedanken aufkommen lassen angesichts der hoffnungsvoll erwarteten Heiligen Nacht. Dann richten wir uns also ein, dass es ein Menü geben wird, um zumindest der Mehrzahl unserer freudig erwarteten Gäste auch ein kulinarisches Vergnügen zu bereiten. Denn das Jahr war gut, der Keller ist wohlgefüllt mit herrlichem Gemüse und Obst. Im Garten, der jetzt mit einer satten Frostsicht bedeckt ist, warten die prallen Kohlsprossen auf die Ernte und unter der Erde sind immer noch die Knollen der Topinamburstaude gut gelagert. Auch im kühlen, dunklen Vorratsraum warten einige wohlgefüllte Rexgläser darauf, geöffnet zu werden. Im Kühlraum hängen die beiden Rehe, da kann uns nicht allzu bange sein, oder? Der Hauptgang wird allerdings ein herrlicher Rehrücken sein, zart und saftig. Die Beilagen könnten von einer kulinarischen Weltreise erzählen: Das Süßkartoffelpüree erinnert an Westafrika, die gebratenen Kohlsprossen an Irland, die glacierten Maroni sorgen

Der Kochaufwand soll zu den Festtagen im zeitlichen Rahmen bleiben. Dieses optisch und geschmacklich herausragende Wildgericht gelingt samt Beilagen in weniger als einer Stunde.

auch im Piemont für Verzückung und das Preiselbeer-Kren-Obersgemisch hat in den USA schon so manchen Thanksgiving-Truthahn würdevoll begleitet. Der Bratapfel aus Boskop-Äpfeln und mit Honig und Nüssen gefüllt stellt gewissermaßen den Abschluss dar, bevor es an die sehnsüchtig erwarteten Weihnachtsbäckereien geht, alle Jahre wieder ... Und angesichts dieser klaren Perspektiven und vielfältigen Möglichkeiten stimmt auch die beste Köchin von allen mit ein: Oh, du fröhliche Weihnachtszeit!

Variante 1: Rehrücken – die Großfamilienvariante

1 Rehrücken (Kitz für 4 Personen, Schmalreh oder Geiß für 8 Gäste), 1/4 kg Butter, Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian.

Den Rehrücken mit scharfem Pariermesser von Sehnen und Häuten befreien. Die Federn (Rippen) ebenfalls freischneiden. Den Rücken pfeffern und salzen. Das Backrohr auf 200 Grad Celsius vorheizen. In einer Stielpfanne die Butter erhitzen, den Thymian (zumindest 2 Esslöffel) einrühren. Den Rehrücken in eine Bratform legen, sofort mit der siedend heißen Butter übergießen und ins Backrohr schieben. Nach 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) das Backrohr zurück



Den Rehkitzrücken enthäuten, salzen, pfeffern, mit Thymian einreiben und in Öl braten. Kohlsprossen blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Entweder mit Speck und Zwiebeln oder à la creme mit Sahne verfeinern.

Süßkartoffeln im gewürzten Wasser fünf Minuten garen. Anschließend stampfen oder durch die Flotte Lotte pressen und mit Meersalz abschmecken. Als Sauce Wildfond mit Preiselbeeren verfeinern und kurz einkochen lassen.

schalten auf rund 100 Grad Celsius. Nach 20 bis 30 Minuten nochmals mit dem Bratensaft übergießen, das Backrohr ausschalten und den Braten im Rohr für ca. 10 Minuten nachrasten lassen. Sicherheit gibt das Bratenthermometer: Sobald die Kerntemperatur von 58 Grad Celsius erreicht ist, das Backrohr abschalten, das Ziel ist erreicht, außen gut gebräunt und innen zart rosa und saftig. Auf einer silbernen Platte anrichten und mit glacierten Maroni oder Bratäpfeln garnieren. Unser Tipp: Dieser Rehrücken eignet sich ausgekühlt auch hervorragend als Abendessen, in Kombination mit diversen sauer eingelegten Beeren, Früchten und Pilzen.

Variante 2: Rehfilet in der Pfanne

1 Rehrücken (Kitz für 4 Personen, Schmalreh oder Geiß für 8 Gäste), Rapsöl, Butter, Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian.

Das parierte Filet in zwei Stücke schneiden. Mit getrocknetem Thymian

bestreuen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen. Die Filetstücke darin auf beiden Seiten anbraten. Nach zirka 8 Minuten ein walnussgroßes Stück Butter begeben, aufschäumen lassen. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und die Filets bei milder Hitze noch für 10 Minuten nachrasten lassen.