



Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

**Gebratener Rehschlegel
Capriolo arrosto**

4 Portionen

ZUTATEN:

ca. 1200 g Rehkeule

10 Wacholderbeeren

15 Pfefferkörner schwarz

1 Knoblauchzehe geschält
Salz

100 g Zwiebeln

150 g Knollensellerie

200 g gelbe Rüben

4 EL Öl und 30 g Butter

3 Lorbeerblätter

2 EL Rosmarin gehackt

2 EL Thymian gehackt

½ l Rotwein trocken

¾ l Wildfond

30 g Butter (eiskalt)

VORGANG:

Wacholderbeeren und Pfefferkörner
im Mörser zermahlen.

Knoblauchzehe zerdrücken.

Die Rehkeule mit den Wacholderbeeren, Pfeffer,
Salz und
Knoblauch einreiben.

Möhren, Sellerie und Zwiebeln in kleine Stücke
schneiden.

Öl und Butter in einem Bräter aufschäumen
lassen und den Rehschlegel rundum anbraten.

Die Kräuter und das Gemüse dazugeben und
kräftig anbraten.

Mit Rotwein ablöschen.

Backröhre vorheizen auf 130°C. (160°)
Per kg ca. 120 Minuten schmoren lassen.

Nach und nach mit dem Wildfond aufgießen.

Die Keule aus dem Bräter nehmen und in
Alufolie einwickeln.

Im ausgeschalteten Rühr warm halten.

Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf
passieren und stark einkochen lassen.
Jetzt die eiskalte Butter in die Soße einrühren.
(die Soße darf nicht mehr kochen).

Die Soße nochmals mit Salz und Pfeffer
abschmecken und zum Rehschlegel servieren.

Beilagen: Spätzle und Blaukraut

Wein: Barbera