

VHS-Lahr, Seminar:

Der ultimative Fleischkochkurs

10. November 2016

Dry Aged Beef – in aller Munde, was ist eigentlich das Besondere am Dry Aged Beef, wie erkenne ich Qualität und welche Kriterien muss das Fleisch vor der Reife erfüllen?

Diese Fragen und vieles mehr werden an diesem Abend beantwortet und gezeigt. Ein Koch, ein Metzger und Jäger werden Fleisch Vor- und Zubereiten. Bratwürste werden hergestellt und eine klassische Braune Grundsauce hergestellt, lasst Euch begeistern...

Tim Santo
Schloßstraße 29
77971 Kippenheim

mobil: 0175 188 46 71
e-mail: tim@santo24.de
web: www.santo24.de

Rehkeule geschmort (4 Personen)

- 1,3 kg Hirsch- oder Rehbraten aus der Keule
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Rosmarinnadel, fein geschnitten
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- 120 g Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 20 g Tomatenmark
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml Rotwein
- 500 Wildfond
- 50 g Johannisbeergelee

1. Die ausgelöste Rehkeule von allen lockeren Häutchen befreien. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben. Mit Küchengarn locker binden.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keule darin von allen Seiten anbraten. Das Gemüse putzen, bzw. schälen und grob zerkleinern, zur Keule geben und leicht Farbe nehmen lassen. Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten.

3. Wacholderbeeren, Pimentkörner und Lorbeerblätter dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann den Wildfond angießen. Johannisbeergelee einrühren.

4. Den Topf ohne Deckel bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen schieben und die Keule in kurzen Abständen mit Hilfe einer Schöpfkelle mit dem Wildfond übergießen. Nach etwa 15 Minuten den Topf verschließen, die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Die Keule 70-80 Minuten schmoren und dabei noch 1 bis 2 mal wenden.
Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 80 Grad erreicht, aus dem Topf heben und in Alufolie einschlagen.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, nach Belieben noch etwas einkochen lassen. Mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke binden und abschmecken.

Handgeschabte Spätzle (einfaches Rezept)

- 350 -375g Grieß •
- 6 Eier •
- 7 Eigelbe •
- Salz, Muskat

Eigelbe mit Salz gut verrühren und 5 Minuten ruhen lassen (für ein intensives Gelb)
Gut durchmengen und exakt schaben...

Rübensgemüse

Zum Beispiel Navetten:

Rüben tournieren und blanchieren – kurz vor dem Anrichten in der Pfanne / Sauteuse mit Butter und einer Prise Zucker glasieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen!