

CRÉPINETTE VOM REHRÜCKEN

Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

6 Wirsingblätter
800 g Rehrücken
1 St. Schweinenetz

FÜR DIE FLEISCHFARCE

100 g Wildfleisch (mager, roh, ohne Knochen,
Fett oder Sehnen)
2 St. Hühnerleber (oder: wenn möglich Wild-
leber)
50 ml Crème fraîche
1 St. Ei (oder 2x Eiklar)
Salz
Pfeffer
Wildgewürz
Madeira

FÜR DIE WILDGEWÜRZMISCHUNG

1 EL Schwarzer Pfeffer
1 EL Koriandersamen
1 1/2 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeere
1 TL Kümmel
1 TL (gestrichen) Gewürznelken
1 TL Kardamomkapseln
4 Lorbeerblätter
1 TL (gestrichen) Senfkörner gelb
etwas Muskat & Liebstöckel



Zubereitung

ZUR VORBEREITUNG

1. Am Vortag: Von dem Wirsing die äußeren Blätter ablösen, den Strunk so herauschneiden, dass sich die Blätter ganz ablösen lassen.
2. Das Fleisch kleinschneiden und im Tiefkühlfach einfrieren. Danach alle Zutaten in einen Küchenmixer zu einer feinen Farce mixen. Mit etwas Madeira, Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken und danach wieder kaltstellen.
3. Alle Zutaten für die Wildgewürzmischung in einen Mixer, Mörser oder in einer Mühle fein mahlen.
4. Die Wirsingblätter in kochendem Wasser ca. 6 - 8 Minuten blanchieren. Dann im kalten Wasser abkühlen und die Blätter auf einem Tuch ausbreiten, damit das Wasser abtropfen kann. Mit einem zweiten Tuch abdecken, beschweren und über Nacht kühl trocknen lassen.
5. Den Rehrücken auf beiden Seiten in heißes Olivenöl etwa 1 Minute anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Erkalten auf ein Küchenbrett legen. Zum Schluss mit Salz und der Wildgewürzmischung würzen.
6. Die Wildfleisch - Farce auf dem Wirsing aufstreichen. Danach den Rehrücken auf die Wirsingblätter legen und alles zusammenrollen. Den eingerollten Rehrücken auf das ausgebreitete Schweinenetz legen und ebenfalls einrollen.
6. In einer heißen Pfanne in etwas Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Anschließend für etwa 10 Minuten bei ca. 180°C im vorgeheizten Ofen garen. Ideal ist eine Kerntemperatur von 55 Grad und vor dem Anschneiden das Fleisch für 5 min. ruhen lassen.