



# Reh

## in Morchelrahmsoße zu grünem Spargel und Sesamkartoffeln

Der Mai ist aus vielerlei Gründen ein Wonnemonat! Die Tage werden wärmer, Kräuter sprießen jetzt überall und der langersehnte Spargel wird auf den Wochenmärkten angeboten. Für Jägerinnen und Jäger ist das auch die traditionelle Zeit der Bockjagd, und da kommt dieses feine Rezept mit aromatischen Morcheln, knackfrischem Spargel und jungen Kartoffeln genau richtig. Lassen Sie es sich schmecken!

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- » 1 gehäufter EL getrocknete Morcheln (ca. 15 g)
- » 800 g junge Kartoffeln
- » 2 Schalotten
- » 800 g Rehulasch
- » 4 EL Butterschmalz
- » Salz, Pfeffer
- » 1 gestrichener EL Mehl
- » 4 – 5 EL Cognac oder Weinbrand
- » 400 ml Wildfond
- » 2 EL Sesamsamen (geschält)
- » 2 Bund grüner Spargel
- » 100 ml Schlagsahne
- » Zitronensaft
- » 1 Beet Kresse

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

**1** Morcheln in einen kleinen Topf geben und mit 200 ml Wasser übergießen. Aufkochen und zur Seite stellen.

**2** Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln in Wasser 20 bis 25 Minuten kochen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Fleisch evtl. etwas kleiner schneiden und trocken tupfen.

**3** In einer Pfanne 2 EL Schmalz portionsweise erhitzen und das Fleisch in drei Portionen darin kurz rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

**4** Schalottenwürfel im heißen Schmalz anbraten. 1 EL Schmalz zugeben und darin unter Rühren schmelzen. Mehl über die Zwiebeln stäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Cognac unter Rühren ablöschen und aufkochen. Wildfond und Morcheln samt Sud unter Rühren ebenfalls zugießen und aufkochen. Ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren offen köcheln lassen.

**5** Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Abkühlen lassen.

**6** Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. In reichlich Salzwasser in einem weiten Topf ca. 7 Minuten garen.

**7** In einer große beschichtete Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln zugeben, salzen und darin ca. 5 Minuten braten. Mit Sesamsamen bestreuen und die Sesamkartoffeln warm halten.

**8** Fleisch samt entstandenem Bratensaft in die Soße geben und erhitzen. Soße mit Schlagsahne verfeinern, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kresse vom Beet schneiden.

**9** Spargel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit Sesamkartoffeln und Morchelrahmsoße anrichten. Mit Kresse bestreuen.

Text & Bild: Swantje C. Neubauer

