

# Reh

## Kartoffel-Klopse

mit Beifuß und Traubenkirsch-Gelee

Teilstücke  
Bauchlappen, Rippen-  
fleisch und Abschnitte

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

#### GELEE:

- » reife, schwarzrote Früchte der spät blühenden Traubenkirsche
- » Gelierzucker 3:1

#### KLOPSE:

- » 1.000 g Hackfleisch vom Reh, größte Scheibe (Bauchlappen, Rippenfleisch und Abschnitte)
- » 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- » 125 g Butter
- » 2 Schalotten, fein gewürfelt
- » 4 Eier
- » 2 – 3 Zweige Beifuß, Blätter gehackt
- » Salz
- » schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- » neutrales Bratöl

#### BEIFUSS-KARTOFFELCHIPS:

- » 2 fest kochende Kartoffeln
- » 2 Zweige Beifuß
- » Butter

Zubereitungszeit: 1 Stunde

**1** Die Traubenkirschen mit etwas Wasser aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und den Saft abgießen und auffangen. Die ausgekochten Früchte abkühlen lassen und mit dem Passiertuch ausdrücken. Den Saft ebenfalls auffangen, vollkommen erkalten lassen, die Menge abmessen und nach Packungsanweisung mit Gelierzucker zu fruchtig herbem Gelee kochen. Die giftigen Kerne entsorgen.

**2** Die mehlig kochenden Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Währenddessen die Bauchlappen, das Rippenfleisch und die bei der Verarbeitung des Rehs angefallenen Abschnitte von Fett und Sehnen befreien und durch die größte Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Butter zu den Kartoffeln geben und zu glattem Kartoffelbrei zerstampfen. Etwas abkühlen lassen und das Hackfleisch, die fein gewürfelten Schalotten, die Eier und die gehackten Blätter des Beifußes dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vermengen und kleine Buletten formen. Auf einer Seite mit dem Finger eine Delle in jede Bulette drücken und bei mittlerer Hitze in Öl ausbraten.

**3** Für die Beifuß-Kartoffelchips als Beilage die Kartoffeln waschen und mit dem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf jede zweite Scheibe ein einzelnes Beifußblatt geben, darauf passgenau die nächste Kartoffelscheibe legen und die Luft mit den Fingern herausstreichen. Ein Blatt Backpapier mit weicher Butter einstreichen und die gefüllten Kartoffelscheiben auf einer Hälfte auslegen. Die zweite Hälfte des Blatts über die Kartoffeln falten, auf der ganzen Fläche mit einem flachen Teller beschweren, damit die Kartoffelscheiben zusammengedrückt werden und bei 150 °C (Umluft) für 15 Minuten im Ofen backen. Es ist wichtig, genug Butter zu verwenden, damit die Kartoffelscheiben durchsichtig werden.

**4** Die Buletten zusammen mit den Kartoffelchips und dem Traubenkirsch-Gelee auf Tellern anrichten.

Ein klassisches Gericht ist Rehbraten mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren als Beilage, und wegen der fettreichen Sauce vielleicht ein wenig Beifuß für die Verdauung ... Ich bereite meine Beute ehrlich gesagt nur selten so traditionell zu. Diese Minibuletten greifen aber doch einige Elemente des Bratens auf: Das Fleisch wird mit Kartoffeln gemischt, das macht die Klopse luftiger und milder, dazu gibt es bittersüßes Gelee aus den Früchten der spät blühenden Traubenkirsche. Und sogar der Beifuß ist dabei, selbst gesammelt am Rand eines Feldwegs.

### Variation

In Regionen, in denen die spät blühende Traubenkirsche (noch) nicht vorkommt, bietet ein Gelee aus zwei Dritteln schwarzen Holunderbeeren und einem Drittel „Vogelbeeren“ von der Eberesche ein ähnlich bittersüßes Geschmackserlebnis.



Text und Bild © Fabian Grimm aus „Grimms Wildkochbuch“, Verlag E. Ulmer.