

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 08.05.2024

Rücken vom Maibock im Waldkräuterflädle

Für 4 Personen

Zutaten

Für Wildfarce und Rehrücken:

200 g Wildfleisch (z. B. aus der Rehschulter- oder rücken, gut gekühlt)
 1 Fichtenspitzen-Trieb oder junger Fichtenzweig (jung, unbehandelt)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 3 Eiswürfel
 100 g Sahne (gut gekühlt)
 700 g Rehrücken (ausgelöst, ohne Knochen; z. B. vom Maibock)
 etwas Butterschmalz zum Anbraten
 etwas schwarzer Pfeffer (frisch geschrotet)

Für die Waldkräuterflädle

3 Eier (Größe M)
 250 ml Milch
 200 g Weizenmehl (Type 405)
 30 g Wildkräutermischung (z. B. Bärlauch, Wald-Sauerklee, Brennnessel)
 etwas Muskatnuss
 etwas Pfeffer
 etwas Salz
 etwas Mineralwasser mit Kohlensäure
 4 EL Rapskernöl

Für die Kräuter-Crème fraîche

30 g Wildkräuter (z. B. Bärlauch, Brennnessel)
 200 g Crème fraîche
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Außerdem

Küchengarn

Timo´s Tipp: Auch wenn Alu- und Frischhaltefolie in der Küche möglichst nicht verwendet werden sollen, ist ein Stück Alufolie für das Gelingen des Rehrückens im Kräuterflädle unumgänglich. Backpapier ist möglich, kann aber Flädle und Braten austrocknen. Frischhaltefolie ist leider nicht so hoch erhitzbar. Alufolie leitet die Wärme besser.

Zubereitung:

1. **Für die Wildfarce** eventuell noch aufliegende Sehnen vom Fleisch abschneiden. Fleisch grob würfeln und kühlen.
2. Die Fichtennadeln abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und in einem Mörser mit etwas Salz und Pfeffer zerstoßen. Das Rehfleisch mit dieser Würzmischung mischen.
3. Fleisch- und Eiswürfel (eventuell portionsweise) in einen stabilen Kutter (Küchenmixer mit Flügelmesser) geben und rasch zu einer Art feinem Hackfleisch/Farce zerkleinern.
4. Die kalte Sahne zugeben und den Kutter nochmals kurz einschalten, sodass sich die Sahne mit der Farce glatt verbinden. Wildfarce kühlen.



5. **Für die Kräuterflädle** die Eier in eine Rührschüssel geben. Milch und Mehl zugeben und alles mit einem Schneebesen glatt verrühren.
6. Waldkräuter abrausen, trockenschleudern und Stiele abzupfen. Kräuter mit einem großen scharfen Messer sehr fein hacken und unter den Flädleteig rühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Kurz quellen lassen.
7. Falls der Flädleteig zu dickflüssig ist, noch etwas Mineralwasser unterrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. 1 EL Öl hineingeben und heiß werden lassen. Dann 1/4 vom Flädleteig vorsichtig eingießen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Pfannkuchen wenden und goldbraun fertig backen. Auf einen Teller geben.
8. Aus dem restlichen Öl und Flädleteig weitere 3 Pfannkuchen backen. Auskühlen lassen.
9. **Inzwischen für den Rehrücken** eventuell noch aufliegende Sehnen und Häutchen vom Fleisch parieren. Fleisch in 4 gleich große Stücke schneiden.
10. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Rückenstücke darin von allen Seiten kurz anbraten, mit geschrotetem Pfeffer und Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
11. Die Waldkräuterflädle auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Flädle mit der Wildfarce bestreichen und jeweils ein Rückenstück auflegen. Flädle vorsichtig aufrollen.
12. Die Röllchen jeweils auf ein Stück Backpapier oder **Alufolie (siehe Tipp)** legen. Flädle fest ins Backpapier oder Alufolie einrollen und die Enden wie bei einem Bonbon zusammendrehen. Mit Küchengarn fixieren.
14. Röllchen auf ein Lochblech oder das Backofengitter (mit einem Backblech darunter) legen. Im heißen Backofen, bei 120 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Minuten garen.
15. **Währenddessen für den Crème fraîche-Dip** die Kräuter abrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken.
16. Crème fraîche, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Kräuter unterrühren und den Dip abschmecken.
17. Flädleröllchen aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.
18. Den Dip auf 4 Tellern verstreichen. Röllchen auswickeln, schräg aufschneiden und auf dem Kräuter-Dip anrichten. Dazu passen kurz, in Butter gebratene Pilze oder Gemüse, z. B. Champignons oder Karotten. Lauch und Lauchzwiebeln oder Spargel.

Tipp: Bei dieser Zubereitung ist ein Kerntemperaturmesser sehr wichtig, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Der Rehrücken im Waldkräuterflädle sollte bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad gegart werden um maximal zart und saftig zu sein.

Tipp: Die Flädle sind in diesem Fall die Beilage zum Wildgericht, sie dürfen also nicht zu dünn ausgebacken werden. Wenn sie ca. 3 mm dick und goldbraun sind, ist es ideal.