



© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt | Rezepte

Claus-Peter Lump and Stefan

Leitner, Hotel Bareiss, Baiers-

bronn



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

## Rezepte von Claus-Peter Lump und Stefan Leitner aus ZuGast X/2014

### Rehrücken der Bareiss-Jagd mit Hagebutten, gebrannte Haselnuss und Blini

- 1 kleiner Rehrücken, zirka 1,3kg
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Romanesco
- 2 EL Schalottenbrunoise
- WILDJUS** 2 l Wildfond
- 200 g Röstgemüse
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner schwarz
- 1 Lorbeerblatt
- ½ l Rotwein
- ½ EL Tomatenmark
- Rosmarin und Thymianzweig
- ½ El Preiselbeergelee
- ½ l Sahne
- 50 g Trompetenpilze
- 100 g ganze Haselnüsse, ohne Schale
- BLINIS** 40 ml Milch
- 75 g Mehl
- 10 g Hefe
- 1 Ei
- etwas Zucker
- 1 Prise Salz
- HAGEBUTTENGELEE UND GEL**
- 200 g Hagenbuttenmark, ungesüßt
- 50 g Zucker
- 4 g Agar Agar
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Rehrücken auslösen und von Sehnen befreien. Knochen und Parüren in einem Topf anbraten, das Röstgemüse dazugeben und weiter braten lassen. Tomatenmark und

Preiselbeergelee hinzugeben und in drei Raten mit Rotwein ablöschen bis der Saucenansatz richtig glaciert ist. Mit Wildfond auffüllen und mit den Gewürzen (Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt) auf einen halben Liter einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen zirka 9 Minuten rosa braten. Anschließend 3 bis 4 Minuten ruhen lassen.

Romanesco in kleine Röschenschneiden, waschen und trocknen. In Butter mit Schalottenbrunoise anbraten. Mit Puderzucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und vorsichtig glacieren.

**GEBRANNT E HASELNUSS** Haselnüsse mit 30 ml Wasser und 20 g Zucker in einem kleinen Topf einkochen bis der Zucker abstirbt. Mit großer Hitze goldbraun karamellisieren, noch eine kleines Stück Butter und eine Prise Salz dazugeben und auf einen Teller mit Backpapier geben zum Auskühlen.

Einen Teil der Haselnüsse für die Garnitur halbieren, den Rest grob hacken und mit etwas gehacktem Rosmarin und Thymian und 1 TL Schalottenbrunoise für das gebrannte Haselnußpesto anschwitzen.



© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt Rezepte

Claus-Peter Lump and Stefan

Leitner, Hotel Bareiss, Baiers-

bronn

## Rezepte von Claus-Peter Lump und Stefan Leitner aus ZuGast X/2014

**HAGEBUTTENMARK** Das Hagebuttenmark mit Zucker, einer Prise Salz und Agar Agar aufkochen und in ein kleines Gefäß von 10 x 15 cm Grösse gießen und auskühlen lassen. Kalt stellen. Mit einem runden Austecher,ot 1,5 Zentimeter Durchmesser 36 Hagenbuttentaler ausstechen.

Für das Gelee den Rest mit dem Zauberstab mixen und in eine kleine Spritzflasche füllen.

**BLINIS** Die Hefe in lauwarmer Milch mit etwas Zucker auflösen. Mehl und Eier hinzugeben und zu einer zähflüssigen Masse verarbeiten. An einem warmen Ort 35 Minuten lang gehen lassen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und in schäumender Butter in einer Pfanne 12 kleine Blinis ausbacken.

**PILZE** Die Herbstrompetenpilze putzen und waschen und in kleine Streifen rupfen. In einer Pfanne mit etwas Butter mit etwas Schalotten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.