



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

REHBEUSCHERL | GLASIERTER AAL

Dieses Rezept entspricht nicht ganz dem publizierten Bild im Bookazine

REHBEUSCHEL

- 1 Rehherz
- 1 Rehlunge
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 200 g Schalotten, feinst gewürfelt
- 1 EL Pflanzenöl
- 100 ml Champagneressig
- 1 große mehligkochende Kartoffel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 3 EL Sahne, halbsteifgeschlagen
- 1 große Essiggurke, in feinen Streifen geschnitten
- Gehackte Petersilie

Das Herz und die Lunge in kaltem Wasser wässern. In einem großen Topf ausreichend Wasser geben. Karotte, Staudensellerie, Lorbeer und Wacholder dazugeben und kräftig salzen. Aufkochen und die gewässerten Innereien in den Topf geben. Langsam weich kochen. Wenn das Fleisch weich herausnehmen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten in etwas Öl anschwitzen und die Kartoffel mit einer feinen Reibe dazu reiben. Alles nochmal richtig anschwitzen

und mit dem Champagneressig ablöschen. Anschließend mit 250 ml von dem Kochfond auffüllen und köcheln lassen bis die gewünschte Bindung durch die Kartoffel entstanden ist. Die Streifen von Lunge, Herz und Essiggurke zugeben und abschmecken. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben so dass ein leichter Schaum entsteht.

GLASIERTER RÄUCHERAAL

200 g Räucheraal
50 ml Teriakysauce
Den Aal putzen und von allen Gräten und Haut befreien. Mit der Teriakysauce vacuumieren und während 5 Minuten in heißem Wasser pochieren. In Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und in Portionen schneiden.