

Loin of Venison with Greens and Barley

Zubereitungszeit:

ca. 60-70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

450 g Lende vom Reh oder Hirsch
(od. Filet od. Rücken)
200 g Perlgerste bzw. Graupe
(Graupe = auch Roll- od. Kochgerste genannt)
gewaschen und abgeseibt
1 Wirsingkohl
100 g Mangold od. Pak Choi
(je nach Verfügbarkeit)
4-6 EL Butter (je nach Belieben)
Frische Thymianzweige
Salz
Pfeffer
Rapsöl



Zubereitung:

Die Gerste waschen, abgießen und in einen Topf geben. Mit Wasser gut bedecken, mit Salz würzen und zum Kochen bringen. 50-60 Minuten köcheln lassen oder solange bis es gerade weich ist. Abgießen und mit etwas Butter abschmecken. An einem warmen Ort aufbewahren.

In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und das Wild mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Rapsöl u. Butter und etwas Thymian scharf anbraten, dann Temperatur reduzieren. ca. 5-10 Minuten braten lassen, bis alles goldbraun ist. Die Bratdauer je nach Garheitsgrad wählen.

Das Wild nun für mind. 5 Minuten ruhen lassen.

Den Wirsing und Mangold in Streifen schneiden und in einem Topf oder einer Pfanne mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und etwas Bratensaft vom Wild kurz anschmoren.

Nicht zu lange schmoren. Das Gemüse soll noch einen guten Biss haben.

Zum Servieren das in Scheiben geschnittene Wild im Kreis auf einem Teller anrichten. Den Kohl über und um das Fleisch legen und zuletzt die Gerste darüber streuen.

Achtung !!

In Schottland wird normalerweise keine Sauce zum Wildfleisch gemacht. Falls gewünscht bitten wir J. Rehmann das zu übernehmen ☺

Weinempfehlung:

“Wolftrap” Cuvée Boekenhoutskloff

Kochabend:

4. Dez, 2019 / Milles