

## **Gelee vom Rehbock mit gelber Apfeloße**

*von Peter Köster, 53840 Troisdorf*

Für 6 Personen

800 g Wildfleisch mit Knochen

in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit

Salz

und

Pfeffer

würzen und kochen lassen. Abschäumen, die Kochstufe zurück drehen und 45 Minuten köcheln lassen.

150 g Suppengemüse

dazugeben und weiter köcheln bis das Fleisch weich ist. Wenn das Fleisch fast vom Knochen fällt, herausnehmen und erkalten lassen. Dann vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen, entfetten und auf 0,3 L reduzieren.

4 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen.

1 dicke Möhre

und fein gewürfelte

je 50 g von Lauch, Sellerie und Möhren

in gesalzenem Wasser weich kochen. In Portionsförmchen (ersatzweise Tassen) zwei Millimeter Gelee einfüllen und fest werden lassen. Von der weich gekochten Möhre dünne Scheiben abschneiden und mit einem Ausstecher, oder einem Messer Muster herstellen und in die Förmchen legen. Das kleingeschnittene Fleisch mit den Gemüswürfeln vermischen und in die Förmchen geben. Mit Gelee bedecken und kalt stellen.

Für die Apfeloße

2 mittelgroße Äpfel

schälen, klein schneiden, mit

1/8 L Weißwein

und

1 TL Curcuma

weich dünsten. Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Sollte die Soße zu dick sein, mit Apfelsaft verdünnen.

Zum Anrichten

1 Kopf grünen Salat

waschen und trocken schleudern. Klein gezupfte Salatblätter auf den Teller drapieren, mit

Ahornsirup,  
Walnussöl  
Balsamico Essig

und

sparsam beträufeln. Die gelbe Apfeloße in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf den Teller dressieren. Die Förmchen in heißes Wasser tauchen, den Rand losschneiden und auf den Teller stürzen. Zum Schluss mit Petersilie verzieren.

Dazu passt ein trockener Zweigelt aus dem Burgenland vom Weingut Seiler.

Tipp: Die einreduzierte Brühe sollte in warmen Zustand fast versalzen sein, das gewürfelte Fleisch gut gesalzen und gepfeffert, damit der Gelee kräftig schmeckt.

