



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Rehsugo mit Rosmarinpolenta

Als Vorspeise oder Hauptgericht denkbar.

Zutaten für 4 Personen

Rehsugo

3 EL Olivenöl
500 g grob gewolfenes Rehfleisch
1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 2 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner
2 EL Tomatenmark
200 ml kräftigen Rotwein, 1 l Wildfond
1 Esslöffel Preiselbeeren
je 40 g Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel

Rosmarinpolenta

100 ml Milch, 200 ml Gemüsefond
150 g Maisgrieß, 70 g Butter
Salz, Pfeffer, 3 Zweige Rosmarin
Öl zum anbraten



Zubereitung

Rehsugo - Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen und das Rehfleisch hinzugeben und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Anschluss Tomatenmark zugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen.

Mit dem Wildfond auffüllen und in einem Gewürzbeutel die Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner sowie das Gemüse und die Preiselbeeren dazu geben. Alles circa eine 3/4 Stunde köcheln lassen.

Gewürzbeutel herausnehmen und zum Schluss nochmal abschmecken.

Rosmarinpolenta - Den Maisgrieß in Milch und Gemüsefond weichkochen. Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin abschmecken. Alles quellen lassen und dann mit Hilfe einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen. Erkalten lassen. Vor dem Servieren aufschneiden und in Öl goldbraun anbraten.

Wir wünschen guten Appetit!