

# Rehkeule mit Morcheln

für 3 Personen

Dauer: ungefähr 90 min

**550 g Rehkeule** o. Kn.

mit **1 El Wildgewürz** und **1 El Öl** einreiben

**8-10 min** von allen Seiten anbraten

in eine warme Form im Backofen legen und **100 min bei 75-80°** garen

10 min vor Ende der Bratzeit den entstandenen Fond zur Sauce geben und die Morcheln um das Fleisch legen

## Sauce:

**20 Morcheln** in Wasser einweichen

Morchelwasser vorsichtig abgiessen, Morcheln beiseite stellen

im Bratfond der Keule **1 gehackte Schalotte** anschwitzen, mit **100 ml Rotwein** und **50 ml Madeira** ablöschen auf die Hälfte einkochen

**400 ml Wildfond** in zwei Portionen zufügen und einkochen

**Morchelwasser** zufügen, einkochen

absieben in ein kleines Töpfchen und auf ca. **100 ml** einkochen vor dem Anrichten **50 g kalte Butter** einschwenken

dazu gab es die eingefrorenen Pistaziengnocchi :

- eiskalt ins kochende Wasser, Topf von der Platte nehmen und die Gnocchi hochkommen lassen.