

Lasagne aus der Rehkeule



Zutaten für 4 Personen:

400 - 500 g Rehkeule
400 - 500 g feine Bratwurst
150 g Bauernleberwurst
200 ml Sahne
3 Eier
2 Essl. gehackten Schnittlauch
2 Essl. Semmelbrösel
2 Essl. geriebenen Parmesan
2 Essl. Preiselbeeren
2 cl. Cognac
Pfeffer, Salz, Paprikapulver,
eventuell etwas Kümmel

Zubereitung:

Aus der Rehkeule 5-6 dünne Fleischscheiben schneiden. Das geht am besten wenn das Fleisch halb gefroren ist. Dann vollständig auftauen lassen, einen Gefrierbeutel aufschneiden, eine Fleischscheibe dazwischenlegen und mit einem Plattierer bzw. einem Stiltopf sehr dünn klopfen. Mit den anderen Fleischscheiben ebenso verfahren.

Die feine Bratwurstmasse in eine Schüssel geben, Leberwurst, ein Ei, den Cognac und die Sahne dazugeben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren sodass eine ganz glatte Masse (Farce) entsteht. Den Schnittlauch und die Preiselbeeren jetzt hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Eine Auflaufform mit Alufolie auskleiden(dient nur zum besseren Herausnehmen des Bratens) und einfetten. Die erste Fleischscheibe hineinlegen und dick mit der Farce bedecken. Jetzt die nächste Fleischscheibe auflegen. So fortfahren bis alle Fleischscheiben verbraucht sind. Als oberste Schicht sollte Wurstmasse sein. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-, Unterhitze) ca. 60 - 70 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 2 Eier verquirlen. Nach 60 - 70 Minuten den Braten aus dem Backofen nehmen, die Flüssigkeit abgießen (kann für eine Soße verwendet werden), das verquirlte Ei darübergießen, den Braten mit Semmelbrösel und Parmesan bestreuen und bei Oberhitze noch einmal ca 15 Minuten backen.

Tipp:

Statt Cognac und Preiselbeeren können auch gehackte Äpfel und Calvados verwendet werden.