



Rebhuhnkoteletts, gefüllt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der Sterneküche, edel in der Jagdsaison, für den ambitionierten Hobbykoch / Köchin, einfach zum Niederknien

Zutaten

- 4 junge Rebhühner, ausgenommen, küchenfertig
- Ca. 100 g Schweinenetze (beim Metzger vorbestellen)
- 4 Scheiben Gänseleber
- ¼ l Wildfond aus dem Supermarkt
- 8 Scheiben Gänseleber
- 8 Scheiben Trüffel
- 4 El Portwein
- 2 El Cognac
- 50 g Butter
- 2 el Sahne
- 100 g Crème fraîche oder Crème double
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in groben Würfeln
- 1 kleine Möhre in groben Würfeln
- 1 Tomate, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, 5-6 gedrückte Wacholderbeeren, 1 Thymianzweig
- Für die Füllung:
 - 125 g mageres, gewolfes Schweinefleisch
 - 80 g grüner, ungesalzener Speck
 - Die Leber und Herzen der Rebhühner, grob gehackt
 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
 - 1 Eigelb
 - Etwas Butter
 - Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Rebhühner:

Schritt2

Die Schweinenetze gut wässern, Rebhühner „abflämmen“, ausnehmen, waschen. Die Oberkeulen auslösen.

Schritt3

Die Galle der Lebern entfernen und mit den Herzen an die Seite legen, ebenso die ausgelösten Oberkeulen.

Schritt4

Die Brust mit dem Flügel auslösen, beidseitig vom Mittelknochen schneiden, vorsichtig heraus lösen.

Schritt5

Die Flügel etwas putzen und Alles zunächst in dem Portwein und Cognac einlegen, marinieren.

Schritt6

Der Soßenansatz:

Schritt7

Die Knochen hacken und in einem Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse und die Tomatenwürfel dazu geben, ebenso die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und den Thymianzweig;

Schritt8

3 - 4 min. zusammen braten, schmoren lassen.

Schritt9

Mit dem Wildfond, dem Rotwein und dem Einlegefond aufgießen;

Schritt10

2 Stunden leise köcheln lassen.

Schritt11

Danach alles durch ein feines Küchensieb passieren und mit Crème double auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt12

Nachschmecken und mit etwas kalter Butter „aufmixen“, nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

Die Füllung:

Schritt14

Die Schalotten in Butter andünsten und die Lebern dazu geben,

Schritt15

1 - 2 min. zusammen schwitzen lassen, etwa abkühlen lassen.

Schritt16

Das Schweinefleisch mit dem Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, salzen und pfeffern und mit den Lebern und etwas Trüffel Fond und Sahne glatt verarbeiten.

Schritt17

Die Rebhuhnkoteletts:

Schritt18

Die Schweinenetze ausbreiten und in 20 X 20 cm große Vierecke schneiden.

Schritt19

Eine dünne Schicht von der Füllung in Größe der Rebhuhnbrust aufstreichen und darauf zuerst die Oberkeule setzen.

Schritt20

Den Vorgang wiederholen und auf die Füllung die Gänseleber und die Trüffelscheiben legen, dann folgen die Brüstchen.

Schritt21

Wiederum etwas Füllung darüber geben und die Schweinenetze darüber schlagen, einhüllen..

Schritt22

Alles etwas formen, wobei der Rebhuhnflügel den Koteletteknochen darstellen sollen.

Schritt23

In Butter kurz anbraten und weitere 10 min. bei 200° C in den Backofen geben, rosa halten.

Schritt24

Anrichtevorschlag:

Schritt25

Dazu reiche ich ein feines Wirsinggemüse, oder auch buttrigen Rosenkohl mit Maronen, Sellerie - Kartoffelstampf, auch Kartoffelgebäck z. B. Herzoginkartoffeln

Rezeptart: Wild **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag, wildgeflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rebhuhnkoteletts-gefüellt/>