



# 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 „aufmischen“, 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/>