

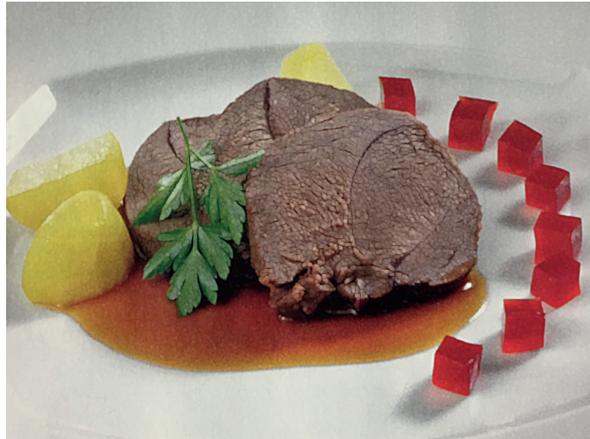


BERSTECHER

## Vakuulgaren / Sous Vide Rehblatt mit Wildjus und Rotweinwürfel

### Zutaten (für 4 Personen)

2 Rehblätter  
1 EL gutes Wildgewürz  
Salz  
2 Tomaten  
0,5 l Wildfond  
250 ml trockener Rotwein  
3 Blatt Gelatine



### Zubereitung

Die Blätter auslösen, von Fett und Silberhäuten befreien und rundherum würzen. Das Fleisch in Form drücken und je ein Blatt in einen Beutel geben. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Fleisch vakuumieren. Für 24 Stunden bei 68° C im Wasserbad garen. Den Rotwein kurz aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den heißen Wein rühren. Nicht mehr kochen. In eine flache Form füllen und kalt stellen. Wenn das Gele fest ist, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Gele in Würfel schneiden. Den Wildfond aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Rehblätter aufschneiden und auf Teller verteilen. Etwas Jus und einige Rotweinwürfel dazu anrichten. Dazu schmecken Butterkartöffelchen.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)