

Cosciotto di capriolo alla valtellinese con Pestèda di Grosio

Zarte Rehkeule nach Valtellina Art mit Pestèda di Grosio

Die Pestèda ist eine Gewürzpaste, die typisch für die gastronomische Tradition des Valtellina ist, insbesondere für Grosio und seine Umgebung. Es ist eine Mischung in erster Linie aus Knoblauch, Salz, Pfeffer, Blättern der Moschusschafgarbe und wildem Thymian, die in Valgrosina geerntet und nach alter Tradition zubereitet werden. Jede Familie hat ihre eigene Rezeptur entwickelt, welche von Generation zu Generation gehütet und weitergegeben wird.



Zutaten Rehkeule für 6 Personen

- 1 Rehkeule (ca. 2 kg)
- 4 Zwiebeln
- 3 Möhren
- ½ kleine Sellerieknolle
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Piment
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblatt 8 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweig
- 750 ml kräftigen Rotwein
- 150 ml roter Portwein
- 60 ml Grappa
- 1 EL Tomatenmark
- 450 ml Wildfond
- 1 EL der vorbereiteten Pestèda di Grosio (ersatzweise Wildgewürz und Meersalz)
- Olivenöl
- Preiselbeerkonfitüre
- Stärke

Zutaten für die Gewürzmischung Pestèda di Grosio

- 60 g schwarze Pfefferkörner
- 8 mittlere Knoblauchzehen
- 60 g grobes Salz
- 10 Wacholderbeeren

1 TL getrocknete Moschus-Schafgarbe (ersatzweise 1 TL Koriander + 5 Kardamomkapseln)
1 EL frischer Wilder Thymian (ersatzweise normaler frischer Thymian)

Vorbereitung Rehkeule

Einen Tag zuvor die Rehkeule sehr gut parieren und in einen großen Gefrierbeutel legen. Die Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Gewürze mit einander vermischen und mit dem Gemüse zu der Rehkeule geben, dann den Rotwein sowie den Grappa dazu gießen und alles gut vermengen. Den Beutel gut verschließen und für einen Tag kühl marinieren. Das Fleisch öfter mit der Marinade durchkneten, damit das Fleisch von allen Seiten mariniert wird.

Vorbereitung Gewürzmischung Pestèda di Grosio

Alle Zutaten, bis auf den Knoblauch, werden im Mörser zerkleinert. Man sollte mit Pfeffer und Salz beginnen und danach die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben. Zum Schluß gibt man den geputzten und zerdrückten Knoblauch hinzu und verarbeitet alles zu einer Paste. Übrig gebliebene Pesteda könnt Ihr in einem Schraubglas aufbewahren. Dazu die Paste mit etwas Grappa oder Rotwein vermengen, damit sie feucht bleibt. Die Paste darf nicht austrocknen.

Zubereitung

Den Backofen auf 120°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade mit den Gemüsen und den Gewürzen aufkochen und durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Abtropfen lassen.

In einem Bräter das Öl erhitzen und die Rehkeule rundherum scharf anbraten. Falls kein ausreichend großer Bräter vorhanden ist, kann man die Keule auch in der Saftpfanne des Ofens zubereiten. In diesem Fall ausreichend Olivenöl erhitzen und auf der Saftpfanne heiß über die Rehkeule gießen, damit sich die Poren schließen.

Anschließend die angeröstete Rehkeule von allen Seiten mit der zubereiteten Gewürzmischung Pestèda di Grosio einreiben. Das Marinaden-Gemüse inkl. Gewürze 10 Minuten in dem Bräter oder einer Pfanne anbraten, Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitrösten lassen.

Das Gemüse mit Portwein ablöschen und vollständig reduzieren. 150 ml der Marinade zugießen und ebenso vollständig einkochen lassen. Nochmals 150 ml der Marinade zugeben und auch diese wiederum einkochen lassen. Dann 200 ml Marinade und 300 ml Wildfond angießen, aufkochen lassen. Die Rehkeule auf das Röstgemüse im Bräter legen bzw. das Gemüse mit dem Wildfond auf der Saftpfanne verteilen und die Rehkeule darauf legen. Die Keule sollte nicht im Schmorfond versinken. Ein Fleisch-Thermometer in die dickste Stelle der Rehkeule stecken und diese im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht

ist. Dies kann je nach Größe der Keule ca. 2½ -3 Std. dauern. Da jeder Ofen unterschiedlich gart, auf jeden Fall die Kerntemperatur im Blick halten.

Am Ende der Garzeit die Rehkeule im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Gemüsesud durch ein Sieb streichen und mit dem restlichen Wildfond erhitzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke andicken. Die Rehkeule am Tisch aufschneiden, mit der Sauce und einem Klecks Preiselbeerkonfitüre servieren. Dazu passt Polenta oder selbstgemachter Kartoffelbrei.

Buon appetito 🍷

Zu einem edlen Gericht gehört natürlich ein ebenso edler Wein. Unsere Empfehlung: Oltre von Specogna, Tenebroso oder SenzaFine Amarone di Valpolicella