

## Gepökeltes Rehzüngle mit Steckrübenrösti und Preiselbeerrettich

Rezept für 4 Personen

### Einkaufsliste:

Für das Pökeln der Rehzüngle:	Steckrübenrösti:
4 kleine Rehzungen	½ Steckrübe, ca. 400 g
1,5 l Wasser	300 g Pellkartoffeln vom Vortag
750 ml Holundersaft	70 g Butter
120 g Pökelsalz	2 Eigelbe
1 Rosmarinzwig	frischer Majoran
12 Wacholderbeeren	Salz & Pfeffer
4 Lorbeerblätter	Butterschmalz
15 schwarze Pfefferkörner	Preiselbeerrettich:
	3 EL Preiselbeergelee
Für das Kochen der Rehzüngle:	1 TL Holundersaft
1 l Wasser	½ TL frischer Meerrettich
500 ml Holundersaft	
3 Schalotten	
3 Lorbeerblätter	
6 Nelken	

### Zubereitung:

Rehzüngle unter fließendem Wasser waschen. Topf mit Wasser und Holundersaft zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Pökelsalz, Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in den Sud geben und zum Schluss die Rehzüngle einlegen. Topf im Kühlschrank fest verschlossen für 2-3 Tage kaltstellen. Züngle nach der Pökelfase aus der Lake nehmen und für 2 Stunden in kaltes Wasser legen. (*Wasser mindestens ein Mal wechseln.*) Einen weiteren Topf mit Wasser und Holundersaft zum Kochen bringen, die Lorbeerblätter mit Hilfe der Nelken an der Schalotte befestigen und zum kochenden Holunderwasser geben. Rehzüngle ins Holunderwasser legen und bei 90 Grad für ca. 80 Minuten ziehen lassen. Fertige Züngle mit einem kleinen Messer häuten und der Länge nach aufschneiden.

#### Timos Tipp:

Rehzüngle lassen sich bei entsprechender Kühlung hervorragend im Holunderfond aufbewahren.

#### Steckrübenrösti:

Steckrübe schälen, halbieren, fein reiben und in etwas Butter kurz schwenken. Pellkartoffeln vom Vortag ebenfalls fein reiben und mit der Steckrübenmasse, Ei, Majoran, Salz und Pfeffer gut vermengen. Rübenmasse zu kleinen Röstitalern formen und mit ein wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbacken.

#### Timos Tipp:

Fragen Sie Ihren örtlichen Gemüsegärtner im Spätherbst nach Rüben und weiteren heimischen Wintergemüsen. Dieser wird Ihnen zu Fragen der Verfügbarkeit und privater fachgerechter Lagerung über die Winterzeit gerne behilflich sein.

#### Preiselbeerrettich:

Etwa einen Zentimeter einer frischen Meerrettichwurzel schälen und mit einer Vierkantreibe sehr fein reiben. Diese Menge (ca. ½ TL) mit Preiselbeergelee und Holundersaft glatt rühren.

#### Timos Tipp:

Eine kalte Soße, die hervorragend zu Wildgerichten, Terrinen oder Pasteten passt. Besonders raffiniert in Kombination mit geräuchertem Fisch!

