

# Der Respekt vorm Reh

Aufgetischt-Serie: Thomas Kellermann bringt auch im Sommer Wild auf den Tisch – auf die zarte Art

**M**an darf ein Reh nicht „niederkochen“, sagt Thomas Kellermann, Zwei-Sterne-Koch im Restaurant „Kastell“ auf der Burg Wernberg. Aber niederknien vor dem zarten und gleichzeitig festen Biss, vor dem feinen Aroma und der runden, robusten Konsistenz – das darf man schon, nein, das muss man sogar. Am 1. Mai beginnt jedes Jahr die Jagdsaison und von da an findet man auf Kellermanns feiner Karte den Reh Rücken. Gerade auch im Sommer gehört er dahin, denn das Fleisch des schönen, feingliedrigen Wildtieres ist sehr gesund und bekömmlich. Es ist mager, eiweißreich und cholesterinarm und enthält seltene Mineralien. Und so kurz und behutsam gegart, wie Thomas Kellermann es in seinem Rezept für unsere Aufgetischt-Serie vorschlägt, passt es mit Leichtigkeit in die warme Jahreszeit. Etwas mehr Zeit und Muße braucht man hingegen für die Sauce. „Das geht nicht schnell, schnell“, sagt Kellermann, „in so eine Sauce muss man sich richtig reinversetzen, mit Ruhe und Liebe – und vielleicht einem guten Gläschen Rotwein an der Seite.“ Man könne den Rehjus übrigens auch vorkochen.

In Kellermanns Küche herrscht zwar grundsätzlich Demokratie – bei ihm zählt die Stimme eines Kohlrabi genauso viel wie die eines Rehfilets. Aber dennoch sei Wild immer etwas Besonderes, meint er. Das liege nicht nur am Geschmack, sondern auch am Charakter: Das Tier hat frei gelebt und die Jagd ist etwas Archaisches und Ursprüngliches. Thomas Kellermann: „Davor haben die Menschen Ehrfurcht. Wenn wir vor allen Lebensmitteln so viel Respekt hätten wir vor einem Reh, dann wäre die Welt eine Bessere.“

(asa)



Als Zeichen der Achtung legt der Jäger dem Reh als letzten Bissen einen Fichtenzweig ins Maul. Foto: Sabine Franzl