

Reh-Pfeffer mit Sellerie-Püree

Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	50 g Kartoffeln, mehlig	200 g Knollensellerie
50 g Trauben, rot	50 g Trauben, grün	50 g Walnüsse
1 Zweig Rosmarin	125 g braune Butter	2 EL Butterschmalz
200 ml Gemüsefond	150 ml Rotwein, trocken	75 ml Portwein, rot
75 ml Sahne	150 ml Wildfond	Rapsöl
Salz	Chilisalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen und die Würfel hineingeben und gar kochen. Das Rehrückenfilet in ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Rehfleischwürfel darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm halten. Den Bratensatz mit Rotwein und Portwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen lassen. Anschließend drei Esslöffel Butter unterrühren. Die Trauben waschen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Trauben sowie die Walnüsse darin anbraten. Anschließen zu der Soße geben. Die Rehrückenwürfel ebenfalls dazu geben. Anschließend mit Chilisalz würzen. Die Kartoffel und den Sellerie abgießen und zu einem Püree stampfen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter erhitzen. Die braune Butter und die Sahne zu dem Kartoffel-Sellerie-Püree geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rehfleisch auf einem Teller anrichten, den Kartoffel-Sellerie-Püree dazu geben. Mit der Rotweinsoße garnieren und servieren.

Eva Hülsenbeck am 17. März 2010