

# Reh-Rücken mit Romanesco und Kartoffel-Sellerie-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 kleiner Romanesco	1 Vanilleschote
100 g gesalzene Butter, handwarm	40 g Cashewkerne	15 ml weißer Balsamico
Puderzucker	tasmanischer Bergpfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Püree:**

500g mehligk. Kartoffeln	250g Sellerie	$\frac{1}{4}$ l Milch
125 ml Sahne	1 EL Butter	1 EL braune Butter

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für das Vanillesalz eine Prise Vanillepulver mit einem Teelöffel Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und einen Teelöffel Vanillepulver untermischen. Den Rehrücken mit dem Vanillesalz sowie Pfeffer würzen und von Beiden Seiten in der Pfanne anbraten und anschließend in den Backofen geben.

Vom Romanesco Röschen abteilen, den Stiel kreuzweise einschneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend herausnehmen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Vanillebutter schmelzen, den Balsamico sowie den Puderzucker untermischen und die Romanesco-Röschen darin schwenken.

Die Cashewkerne grob zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten.

Die Kartoffeln im Salzwasser garen und heiß durch die Presse drücken. Mit der warmen Milch glatt streichen sowie mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Sellerie schälen, würfeln, im Salzwasser garen, abgießen, pürieren und unter das Kartoffelpüree rühren. Mit Nussbutter abschmecken.

Den Rehrücken mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit den Cashewkernen garnieren und servieren. Etwas Nussbutter über das Püree träufeln.

Gabriele Herzog am 05. August 2015