

Reh-Rücken, Pumpernickel-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g ausgelöster Rehrücken	2 Zehen Knoblauch	4 Scheiben Pumpernickel
6 Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
80 g Butter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

½ Knolle Sellerie	500 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch
50 g Butter	1 Zweig krause Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rosenkohlblätter:

250 g frischer Rosenkohl	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
--------------------------	-------------	---------------------------

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	100 g Preiselbeerkompott	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren	6 Zweige Thymian

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz, den Kräutern, 3 Wacholderbeeren und Knoblauch anbraten. Den angebratenen Rehrücken in den Backofen auf einen Rost legen und 10-14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und drei Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel ca. 3 mm dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Pumpernickel-Kruste in so breite Streifen schneiden, dass der Rehrücken damit bedeckt ist. Die Folie entfernen, die Masse auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion oder bei 220 Grad Oberhitze 5-8 Minuten gratinieren.

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern, Butter und etwas Milch untermischen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Für die Rosenkohlblätter:

Die äußeren Rosenkohlblätter einzeln abzupfen und in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und beiseite stellen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die blanchierten Rosenkohlblätter darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angedrückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken tranchieren, zwei Zweifinger dicke Scheiben auf den Teller legen, das Kartoffel-Selleriepüree mit einem Spritzbeutel auf die Teller spritzen (ca. 8 „kleine Berge“) und die Rosenkohlblätter zwischen die Kartoffel-Selleriepüree-„Berge“ drapieren und servieren. Die Sauce in eine separate Sauciere geben und neben dem Teller mit dem Rehrücken stellen.

Philipp Gantner am 22. Februar 2017