

Reh-Rücken mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 parierter Rehrücken à 400 g	3 Knoblauchzehen	200 ml Rehfond
50 g kalte Butterwürfel	$\frac{1}{4}$ TL Stärke	2 TL Wildgewürz
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Schalotten	100 ml Gemüsefond
50 g Schmand	neutrales Pflanzenöl	Salz

Für den Stampf:

4 Kartoffeln	150g Sellerie	100 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	50 ml Sahne	50 g Butter

1 Muskatnuss

Für die Garnitur:

75 g gemischte Pilze	1 EL Butter
----------------------	-------------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Wildgewürz und Salz rundum würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und den Rehrücken mit den Kräutern und angedrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Rehrücken in den Ofen geben und den Bratensatz mit Butter lösen und Rehfond aufgießen. Auf etwa 1/3 reduzieren, Butter einrühren und mit in Wasser angerührter Speisestärke aufmontieren.

Für den Spitzkohl:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Spitzkohl waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohl in die Pfanne geben und 2 Minuten mitrösten. Gemüsefond angießen und den Spitzkohl ca. 8 Minuten bissfest garen. Das Gemüse mit Schmand und Salz abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Gemüsefond, 100 ml Wasser und dem Lorbeerblatt gar kochen. Sahne und Butter in einem weiteren Topf mit etwas Muskatnuss erhitzen. Kartoffeln abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die heiße Sahne über die Kartoffeln geben und stampfen. Etwas Kartoffelwasser angießen.

Für die Garnitur:

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter etwa 3 Minuten rösch anbraten. Den Rehrücken mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten, mit den Pilzen garnieren und servieren.

Michael Michaelis am 02. März 2017