

# Reh-Rücken, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze, Soße

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

250 g Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
3 Wachholderbeeren	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Stampf:

300 g Knollensellerie	300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

### Für die Sauce:

100 g frische Blaubeeren	1 kleine Möhre	1 Schalotte
5 cm Lauch	50 g Knollensellerie	400 ml Rotwein
400 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	3 Wachholderbeeren
2 EL Blaubeermarmelade	2 TL kalte Butter	Salz, Pfeffer

### Für die gebratenen Pilze:

50 g kl. Steinchampignons	150 g Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Stängel Thymian	1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Fleisch:

Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne heiß werden lassen und 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen. Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen auf dem mittleren Gitterrost zu Ende garen. Die Kerntemperatur sollte bei 52 Grad sein. Dann das Reh aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die übrige Butter in der Pfanne aufschäumen. Rosmarin und Thymian zugeben, Wachholderbeeren zerdrücken und ebenso zugeben. Fleisch darin schwenken und nochmals nachsalzen.

Rehrücken vor dem Servieren in Tranchen schneiden und auf Tellern anrichten.

### Für den Stampf:

Sellerie und Kartoffeln schälen und klein würfeln (ca. 2 x 2 cm große Stücke). In Salzwasser ca. 15 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln und Sellerie zerstampfen, Butter und Sahne zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

### Für die Sauce:

Möhre, Schalotte und Sellerie waschen schälen und zusammen mit dem Lauch klein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen. Puderzucker darin auflösen und Möhren-, Schalotten-, Lauch- und Knollensellerie-Würfel darin anbraten. Mit Wein und Fond aufgießen und komplett einreduzieren lassen. Pfeffer, Lorbeer, Tomatenmark und Wachholder zugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren. Nun die Blaubeermarmelade hinzugeben und ebenso einreduzieren lassen. In den letzten 5 Minuten die frischen Blaubeeren hinzufügen und die Sauce nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kalten Stück Butter binden.

### Für die gebratenen Pilze:

Steinchampignons und Kräuterseitlinge waschen, putzen und je nach Größe halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze bei mittlerer Hitze braun anbraten. Gegen Ende die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Thymian und Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelstampf, gebratenen Pilzen und Blaubeer- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schmidt am 29. Januar 2018