

Reh-Rücken, Spätburgunder-Soße, Möhren, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken à 400 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
5 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken	2 TL Wildgewürz
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

6 Babymöhren mit Grün	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 2 cm
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	500 ml Gemüsefond	100 g Butter
200 g Sahne	Salz	

Für die Sauce:

250 ml Spätburgunder	200 ml Wildfond	200 ml Kalbsfond
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
1 EL Johannisbeergelee	50 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken gegebenenfalls parieren und in einer Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz von allen Seiten etwa 4 Minuten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben, Nelken und angeprügelte Wacholderbeeren ins heiße Butterschmalz geben und mit erhitzen.

Das Fleisch mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa fertig garen.

Für die Karotten:

Die Möhren schälen, vom Ende befreien und etwa 1 cm Grün stehen lassen.

Die Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides fein hacken und mit aufgeschäumter Butter und Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Die Karotten dazugeben und etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel mit 1 EL Butter kurz andünsten, mit 500 ml Gemüsefond auffüllen und nach Bedarf salzen.

Sobald der Sellerie weich ist, mit der übrigen Butter und der Sahne cremig pürieren.

Für die Sauce:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomatenmark in einem Topf mit aufgeschäumter Butter kurz anrösten, die Fonds und Spätburgunder angießen und mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem Stabmixer und eiskalter Butter aufmontieren.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Spätburgunder-Sauce, Ingwer- Möhrchen und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker am 19. Februar 2018