

Reh-Rücken im Tramezzini-Pistazien-Mantel mit Schalotten

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

$\frac{1}{2}$ ausgelöster Rehrücken à 400 g	150 g Kalbsbrät	3 Scheiben Tramezzini
50 g Pistazienkerne	4 EL Sahne	1 Zweig Rosmarin
3 EL Butter	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schalotten:

200 g Schalotten	150 ml trockener Rotwein	150 ml Portwein
150 ml Wildfond	2 EL Rohrzucker	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 Knolle Sellerie	80 g Sahne	80 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken zwei Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten. Das Tramezzini mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und fein hacken.

Aus Sahne, Pistazien, Rosmarin und Kalbsbrät eine cremige Farce anrühren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce dünn auf dem Brot verteilen, das Fleisch daraufsetzen und zusammenrollen. In der Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Im Ofen etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Für die Schalotten:

Die Schalotten abziehen, vierteln und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Den Zucker hineinstreuen und karamellisieren lassen. Schalotten mit Rotwein und Portwein ablöschen, Wildfond angießen und Rosmarinzweige hinzugeben.

Die Schalotten auf kleiner Stufe köcheln und kräftig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Den Sellerie sorgfältig schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser weichkochen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Den Sellerie abgießen, ausdampfen und mit einem Stabmixer pürieren. Butter und Sahne hinzugeben und mit Petersilie, Zimt und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benedikt Sollinger am 01. Oktober 2018