

Reh-Rücken, Portwein-Schalotten, Endivien-Päckchen, Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g parierter Rehrücken 8 Zweige Thymian Öl, Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

400 g Sellerie 100 g festk. Kartoffeln 1 Wintertrüffel

100 ml Sahne 60 g Butter 1 Muskatnuss

Salz

Für die Portwein-Schalotten:

6 Schalotten 200 ml Portwein 50 ml trockener Rotwein

50 g kalte Butter 2 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ TL Kartoffelstärke

Puderzucker Salz Pfeffer

Für Endivien-Päckchen:

1 Kopf Römersalat 1 Kopf Endiviensalat 1 Zwiebel

2 Karotten 3 Champignons 4 getr. eingel. Tomaten

50 g Pinienkerne 150 ml Gemüfefond 30 g Butter

$\frac{1}{2}$ TL Zucker Salz Schwarzer Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Fleisch geben. Rehrücken in den vorgeheizten Ofen einschieben und garen, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und grob würfeln. In einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und den Topf ausdampfen lassen. Sahne erhitzen und lauwarm mit Butter zum Gemüse geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Beim Anrichten den Trüffel auf das Püree hobeln.

Für die Portwein-Schalotten: Schalotten abziehen und in 1 EL Butter andünsten. Mit etwas Puderzucker bestreuen und 5 Minuten dünsten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Portwein, Rotwein und Thymianzweige dazugeben und um ca. die Hälfte einkochen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelstärke mit etwas Wasser verrühren und in die Sauce rühren. Topf vom Herd nehmen, die restliche kalte Butter einrühren.

Für Endivien-Päckchen: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten würfeln. Champignons putzen und ebenfalls würfeln. Karotten putzen, schälen und klein würfeln. Endiviensalat und Römersalat waschen und trockenschleudern. Blätter vom Römersalat vorsichtig ablösen. 4 große, grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Wasser legen, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung Endivienblätter in feine Streifen schneiden, mit Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter andünsten, getrocknete Tomaten, Champignons und Karotten zugeben, mit etwas Zucker bestreuen und 1-2 Minuten dünsten. Pinienkerne separat in der Pfanne rösten und zum Gemüse geben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Römersalatblätter geben. Danach zu einem Päckchen formen. Zum Schluss Gemüfefond erhitzen und die Päckchen 5 Minuten darin ziehen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 20. November 2018