

Reh, Kruste, Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh mit Kruste:

300 g Rehfleisch (Oberschale)	50 g Marzipan-Rohmasse	40 g gemahlene Mandeln
100 g Butter	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Zwiebeln:

4 kleine rote Zwiebeln	150 ml trockener Rotwein	1 EL Apfelessig
30 g Butter	2 EL Zucker	

Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

100 g Knollensellerie	100 g kl. vorw. festk. Kartoffeln	100 g Pastinake
1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Zwiebel	200 ml Milch
30 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Nusscrunch:

60 g gemischte Nüsse	1 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 TL Zucker		

Für das Reh mit Mandel-Marzipan-Kruste:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Marzipan und Mandeln mit der Butter zu einer glatten Masse kneten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marzipanmasse gleichmäßig auf das Fleisch auftragen, auf ein Rost geben und für 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend bei Grillfunktion die Marzipankruste leicht andunkeln.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Die roten Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in der Butter bei etwas höherer Temperatur andünsten, den Zucker hinzugeben. Apfelessig und Rotwein hinzufügen und alles einkochen lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz bekommt.

Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

In einem weiteren Topf Milch aufwärmen und die Butter darin schmelzen.

Sellerie, Kartoffeln und Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden Knoblauch abziehen und vierteln. Zwiebel abziehen und grob würfeln.

Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch zusammen in Salzwasser weichkochen. Anschließend alles in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in einen Mixer geben.

Alles gut durchmixen und die Milch-Butter-Mischung hinzugeben, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Nusscrunch:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Nüsse grob hacken und mit Ahornsirup, Zimt und Zucker vermischen.

Auf einem Backblech auf Backpapier verteilen und im Ofen 10 Minuten goldbraun backen. Die Nüsse herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss über das Püree streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 05. Oktober 2020