

Reh-Röllchen im Schinken-Mantel, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Rehröllchen:

1 ausgelöster Rehrücken 2 dünne Sch. Serranoschinken 4 Backpflaumen

Rapsöl Salz Pfeffer

Für die Sauce:

212 ml Preiselbeeren 400-500 ml Wildfond 50-75 g Zartbitterschokolade

1 Zweig Rosmarin Salz Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

350 g mehligk. Kartoffeln 300 g Knollensellerie 1 Zitrone

1-2 EL Butter 125 ml Sahne Muskatnuss, Salz

Für die Selleriechips:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie 1 Prise BBQ-Chili-Gewürz 1 Prise edelsüßes Paprikapulver

1-2 EL Sonnenblumenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Feldsalat 1 Cherrytomate 1 Zweig krause Petersilie

Für die Rehröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft. vorheizen.

Serranoschinken evtl. halbieren. Fleisch waschen, trockentupfen und ggf.

mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Evtl.

etwas flacher klopfen und mit Pfeffer würzen. Jeweils eine Backpflaume auf das Fleisch legen und dann mit je einer Scheibe Schinken umwickeln.

Mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Öl rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Preiselbeer-Schokoladen-Sauce:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und grob hacken.

Preiselbeeren abtropfen und Saft auffangen. Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Kurz anbraten. Mit Fond und ca. 3 Esslöffel Preiselbeersaft ablöschen. Schokolade hacken und einrühren. Bei starker Hitze etwas einkochen. Preiselbeeren zufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser mit einem Esslöffel Zitronensaft zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen und fein zerstampfen. Dabei Sahne und Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Selleriechips:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Sellerie schälen und mithilfe eines Hobels in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln. Sellerie mit BBQ-Chili-Gewürz, Paprika, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel mischen. Nebeneinander auf das Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

Salat verlesen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat, Tomate und Petersilie als Garnitur verwenden.

Christian Hill am 06. Dezember 2021