

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln 200 g Knollensellerie 100 g Parmesan
50 g Butter 50 ml Milch Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Bratapfel:

2 Äpfel 100 g gemischte Nüsse 50 g Rosinen
6 Maronen 50 g Butter

Für den Maronen-Cappuccino:

100 g Maronen 1 Schalotte 50 ml Milch
50 ml Orangensaft 100 ml Gemüfefond 50 ml Weißwein
Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten 200 ml Wildfond 200 ml kräftiger Rotwein
50 ml Aceto Balsamico Mehl, Pflanzenöl brauner Zucker

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken auf Zimmertemperatur bringen, von allen Seiten pfeffern und im heißen Öl von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden und mit Salz würzen.

Für das Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln und den Sellerie zusammen mit Butter und Milch stampfen.

Parmesan reiben und unterheben. Eventuell mit Kochwasser aufgießen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Für den Bratapfel:

Äpfel halbieren und mit einem Kugelausstecher das Innengehäuse entfernen. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel darin kurz anbraten. Nüsse und Maronen grob hacken. Beides zusammen mit den Rosinen in die Äpfel füllen. Restliche Butter darauf verteilen und bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für den Maronen-Cappuccino:

Schalotte abziehen. Maronen und Schalotte klein schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft und Gemüfefond auffüllen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch erhitzen und aufschäumen. Suppe in eine Kaffeetasse geben und mit aufgeschäumter Milch bedecken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Nach Bedarf am Ende mit Mehl abbinden und durch ein Sieb geben.

Nele Scharfenberg am 03. November 2022