

Reh-Rücken auf Sellerie, Birne und Pfifferlinge

Für 4 Personen

Rehrücken:

500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Öl	4 EL Butter
2 TL Gewürze, orientalisches	Salz	

Dressing:

80 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	1 TL Senf, scharf
5 EL Olivenöl, mild	Pfeffer	Zucker

Salz

Sellerie:

1 Knolle Sellerie, mittelgroß	1 l Gemüsebrühe
-------------------------------	-----------------

Pfifferlinge:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Pfifferlinge, klein, fest
1 EL Butter, braun	0,25 Bund Petersilie	1 EL Butter

Chilisalz

Birne:

1 Birne, reif	1 TL Puderzucker	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	1 EL Butter	

Anrichten:

Salatblätter	Walnüsse
--------------	----------

Den Backofen auf 80 bis 90 Grad vorheizen.

Rehrücken: Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste des vorgeheizten Backofens schieben und ein Abtropfblech darunter stellen. Das Rehrückenfilet in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten, auf das Ofengitter in den Backofen legen und in etwa 40 Minuten darin rosa durchziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne bei milder Hitze die Butter schmelzen lassen, die Gewürze dazu geben, salzen und das Fleisch darin wenden.

Dressing: Brühe mit Essig, Senf und Olivenöl zusammen mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sellerie: Von einer Sellerieknolle vier große, dünne Scheiben abschneiden, schälen, in Gemüsebrühe in acht bis zehn Minuten weich ziehen lassen und etwas auskühlen lassen. In der Marinade einlegen und bis zum Gebrauch zugedeckt kalt stellen. Die Gemüsebrühe kann zum Kochen von anderen Gerichten weiter verwendet werden.

Pfifferlinge: Von der Orange und Zitrone etwas Schale abreiben. Die Pilze bei mittlerer Hitze in der braunen Butter etwa zwei bis drei Minuten anbraten. Dann mit Chilisalz, geschnittener Petersilie und Zitronen- und Orangenabrieb würzen, die Butter einschmelzen lassen.

Birne: Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen lassen und die Birnenspalten darin anbraten. Vanilleschote und Zimtstange zugeben und die Butter einschmelzen lassen.

Anrichten: Die Selleriescheiben auf den Tellern verteilen, den Rehrücken in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Pfifferlinge und Birnenspalten darauf anrichten und mit Salatblättern und Walnüssen garnieren.

Tipp: Wer es etwas frischer mag, kann dazu noch einen Joghurt-Dipp reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. Oktober 2011