

# Reh-Bock-Rücken mit Sellerie-Variationen

## Für 4 Personen

### Für die Gratiniermasse:

|                         |                        |                          |
|-------------------------|------------------------|--------------------------|
| 20 g Parmesan           | 125 g weiche Butter    | 60 g Weißbrotbrösel      |
| 1 Prise Wacholderbeeren | 1 Prise Kubebenpfeffer | Salz, Piment-d'Espelette |

### Für die Sauce:

|                   |                         |                       |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| 6 Wacholderbeeren | 8 Körner Kubebenpfeffer | 100 ml roter Portwein |
| 50 ml Cognac      | 500 ml Wildfond         | 1 TL Speisestärke     |

Salz, Pfeffer

### Für die Sellerie Variation:

|                       |                     |               |
|-----------------------|---------------------|---------------|
| 500 g Knollensellerie | 200 ml Milch        | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise Muskat        | 2 EL Crème-fraîche  | 30 g Butter   |
| 50 ml Gemüsebrühe     | 100 ml Pflanzenfett |               |

### Für den Rehrücken:

|                            |                                |                    |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 600 g Rehrücken, ausgelöst | Salz, Pfeffer                  | 2 EL Butterschmalz |
| 3 EL Butter                | 1 EL Kubebenpfeffer, gemörsert | 3 Wacholderbeeren  |

Für die Gratiniermasse Parmesan fein reiben. Die weiche Butter zusammen mit Weißbrot-Bröseln, Parmesan, Wacholder und Pfeffer zu einer Masse verkneten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern dünn ausrollen und kühl stellen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen.

Wildfond angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.

Sellerie schälen und die Hälfte in grobe Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Milch und einer Prise Salz in einen Topf geben und weich kochen.

Mit einem Apfelausstecher aus dem restlichen rohen Sellerie Zylinder ausstechen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Aus den Abschnitten vom Sellerie feine Juliennestreifen schneiden und beiseite stellen.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 8 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer backofengeeigneten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Medaillons darin von beiden anbraten. Kubebenpfeffer und Wacholderbeeren zu den Medaillons geben und kurz mit anrösten. Im vorgeheizten Backofen das Fleisch 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Weich gekochte Selleriewürfel fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Creme fraîche untermixen, bis ein feines Püree entsteht.

Für die Selleriezyylinder in einer Pfanne Butter erhitzen. Selleriezyylinder und Brühe zugeben und glasieren.

Frittierfett in einem Topf erhitzen, die Selleriestreifen darin knusprig frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und leicht salzen.

Die Grillschlange des Backofens oder Oberhitze einschalten. Kurz vor dem Servieren von der Gratiniermasse Rechtecke in der Größe der Medaillons schneiden, auf die Fleischstücke legen. Kurz im Backofen unter dem Grill gratinieren.

Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Selleriepüree geben, die Medallions darauf setzen. Je zwei Selleriezyylinder anstellen, die Sauce angießen und das Selleriestroh neben dem Fleisch platzieren.

Karlheinz Hauser am 24. Mai 2016