

Reh-Rücken, Glühwein-Soße und Sellerie-Vanille-Püree

Für zwei Personen

Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet	$\frac{1}{2}$ TL Öl	2 EL braune Butter
Wildgewürz	mildes Chilisalز	Salz, Pfeffer

Selleriepüree:

600 g Knollensellerie	1 kleine Kartoffel (80 g)	70 ml Gemüsefond
70 ml Milch	2 cm Vanilleschote	1 EL braune Butter
1 EL kalte Butter (5 g)	2 EL grob gehackte Walnüsse	mildes Chilisalز
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Glühweinsauce:

2 TL Puderzucker	50 ml roter Portwein	200 ml kräftiger Rotwein
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Glühweingewürz	1 Msp. Orangenabrieb
60 g sehr kalte Butter	Salz, Pfeffer	

Rosenkohlblätter:

4 Rosenkohlköpfchen	Salz
---------------------	------

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in wenig Öl rundherum anbraten. Im Backofen fertig garen.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalز würzen und den Rehrücken darin wenden.

Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit der Vanille hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren.

Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, die Vanille entfernen und die Gemüsestücke pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilisalز und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Mit etwas Glühweingewürz und Orangenabrieb würzen. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

Rosenkohlköpfchen putzen, die einzelnen Blättchen ablösen, in Salzwasser knapp zwei Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Gewürzbutte des Rehrückens wenden.

Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2015