

Reh-Rücken im Strudel-Mantel mit Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken à 600 g	2 Blätter Strudel	12 Speckscheiben
75 g Butter	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

400 g Kohlrabi	1 Schalotte	50 ml trockener Weißwein
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	2 TL Mehl
2 Zweige glatte Petersilie	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL Preiselbeer-Marmelade	300 ml Wildfond	50 ml Madeira
1 EL Balsamico	50 g kalte Butter	

Für das Püree:

400 g Sellerie	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb	75 g Butter
Salz		

Für die Würfel:

100 g festk. Kartoffeln	50 g Butterschmalz	Salz
-------------------------	--------------------	------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Speckscheiben nebeneinander legen, das Filet darauflegen und einwickeln.

Ein Strudelblatt mit Butter bepinseln. Das zweite Teigblatt darauf legen. Den Rehrücken darauf legen und im Strudelteig einwickeln. Die beiden Enden fein umschlagen, den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit übriger Butter bestreichen.

Das Fleisch im Ofen etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Gemüse:

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen und abgießen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in aufgeschäumter Butter anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Den Geflügelfond und Sahne angießen. Kräftig reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Sauce:

Wildfond mit Madeira auf etwa 100 ml einkochen lassen. Balsamico und Preiselbeer-Marmelade untermischen.

Die Sauce abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Püree:

Den Sellerie schälen, würfeln und zugedeckt in ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser weich garen. Den Sellerie abgießen, leicht ausdampfen lassen und in der Moulinette mit Butter fein pürieren. Mit wenig Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Für die Würfel:

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfelchen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. September 2018