

Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Sellerie-Püree, Bohnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 200 g	2 Tramezzini-Brote	1 Hühnerbrust à 200 g
100 ml Sahne	2 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

300 g Sellerie	3 EL Butter	1 TL Muskat
Salz		

Für die Bohnen:

300 g grüne Bohnen (Fisolen)	2 Zweige Bohnenkraut	1 EL glattes Mehl
1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	200 ml Rinderfond	1 Spritzer Weißwein-Essig
100 g Schmand	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

1 Knoblauchzehe	Olivenöl
-----------------	----------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten; leicht abkühlen lassen. (Nicht im Kühlschrank). Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Das kalte Hühnerfleisch kleinschneiden und zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Petersilie in einer Moulinette schnell zu einer feinen Farce mixen und sofort wieder kühl stellen. (Profi-Tipp: Wichtig bei der Farce: es muss alles kalt verarbeitet werden, da sie sonst gerinnt). Das Brot mit einem Nudelholz dünner rollen und mit der kalten Farce dünn bestreichen. Nun den Rehrücken vertikal darauf platzieren und seitlich einmal komplett einrollen, so dass das Tramezzini-Brot nur ganz leicht überlappt. Beim Abschluss die Farce als „Kleber“ verwenden.

Für das Selleriepüree:

Sellerie in kleine Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und etwas ausdampfen lassen, sodass kein überschüssiges Wasser mehr im Sellerie ist. Mit den Butterflocken zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Bohnen:

Bohnen in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach mit Fond aufgießen und mit einem Schneebesen so verrühren, dass eine glatte Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und die Bohnen dazugeben. Bohnenkraut kleinschneiden, mit dem Schmand verfeinern und zugeben.

Für den Rehrücken:

Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rehrücken im TramezziniMantel in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl und mit dem angedrückten Knoblauch von allen Seiten goldbraun braten und im Ofen 8-10 Minuten Medium garen. (Ca. 53-55 Grad Kerntemperatur) Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Alexander Kumptner am 16. November 2018