

Reh-Filets auf Steinpilz-Pizzette mit Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

200 g Sellerieknolle	100 ml Milch	100 ml Sahne
4 EL Butter	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für die Pizzette:

100 g Blätterteig	Mehl
-------------------	------

Für die Wacholderjus:

60 g gekühlte Butter	10 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie	100 ml Wildjüs
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

4-6 Steinpilze	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie	40 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Rehfilets:

4 Rehfilets	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Milch und Sahne mit den Selleriewürfeln in einen Topf geben und weichkochen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und leicht bräunen. Dann die Selleriewürfel mit der Nussbutter zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Für die Pizzette:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen, 10 cm rund ausstechen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten goldgelb vorbacken.

Für die Wacholderjus:

Butter in Würfel schneiden. Kräuter waschen und zupfen. Die gewürfelte Butter, Wacholder und Kräuter im Mixer zerkleinern. Wildjüs aufkochen lassen und mit der Gewürzbutter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen, mit einem Pinsel säubern dann in Scheiben schneiden.

Kräuter zupfen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Schalotte und Steinpilze Gold gelb von allen Seiten braten. Mit den Kräutern und Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken **Für die Rehfilets:**

Rehfilets salzen und pfeffern.

Eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz dazugeben und die Rehfilets mit den Aromaten ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Herdrand oder im 80 Grad heißen Ofen ruhen lassen.

kuechenschlacht.zdf.de Die Pizzetten mit dem Selleriepüree bestreichen, die gebratenen Steinpilze darauf geben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Rehfilets schräg halbieren, auf die Pizzette legen, mit der Wacholderjus umgießen und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Oktober 2021