

Rehrücken, Vollkorn-Erde, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken

Balsamicoessig

Öl

1 TL Wachholderbeeren

3 Feigen

Teriyakisauce

1 Zweig Thymian

7-Gewürze-Chili

Butter

1 Schuss Kecap Manis

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für die Vollkorn-Erde:

2 Sch. altback. Schwarzbrot

Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle

Butter

1 Schalotte

300 ml Gemüsesfond

2 EL Mascarpone

Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in einer Pfanne mit etwas Öl und reichlich Butter scharf anbraten. Thymian und Rosmarin dazu geben, dann salzen und pfeffern.

Wachholderbeeren kurz zerdrücken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Togarachi (7-Gewürze-Chili) würzen. Mit Teriyakisauce ablöschen. Kecap Manis dazugeben sowie Balsamicoessig. Das Fleisch kurz herausnehmen und danach immer wieder mit dem Sud überziehen. Frische Feigen halbieren und in den Sud zum Fleisch geben.

Für die Vollkorn-Erde:

Schwarzbrot grob zerkleinern und in einer Pfanne rösten. Anschließend das Brot im Multizerkleinerer zerkleinern.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Neutrales Pflanzenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen und in der Butter anbraten. Sellerie dazu geben. Anbraten. Mit Gemüsesfond ablöschen.

Mascarpone hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie mit einem Pürierstab pürieren.

Björn Freitag am 12. September 2025