

Reh-Rücken im Speck-Mantel mit Sellerie-Püree

Für vier Personen

Geflügelfarce:

1 Hähnchenbrust, gewürfelt 100 g Sahne Pfeffer, Salz

Rehrücken:

500 g Rehrücken, ausgelöst 6 - 8 Scheiben Speck, hauchdünn 4 - 5 EL Bratbutter

2 Wacholderbeeren 2 Lorbeerblätter 1 Zweig Rosmarin

1 dl Cassislikör 5 dl Wildfond Pfeffer, Salz

Gewürzbrot:

2 Scheiben Toastbrot 1 EL Marmelade Lebkuchengewürz

Butter, Pfeffer, Salz

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie Butter, Rahm Pfeffer, Salz

Geflügelfarce::

Die Hähnchenbrustwürfel mit der Sahne und etwas Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer feinen Masse aufmixen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Vom Rehrücken die Silberhäutchen entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauf legen und straff einrollen. Das Fleisch in der Bratbutter mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin rundum drei bis vier Minuten anbraten, dabei fleißig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch gießen. Danach fünf Minuten in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen garen. An einem warmen Ort zehn Minuten ruhen lassen. Den Bratansatz mit dem Likör und Wildfond ablöschen und einkochen, bis sich die Soße bindet. Durch ein Sieb in eine neue Pfanne gießen und warm stellen.

Gewürzbrot:

Die Toastbrote halbieren, mit Marmelade bestreichen und mit etwas Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. In Würfel schneiden und in einer Teflonpfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Selleriepüree:

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ganz weich köcheln und kurz ausdämpfen lassen. Danach in einer Küchenmaschine mit Butter und etwas Sahne fein pürieren. In einen Topf geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Selleriepüree, der Soße und den Gewürzbrotwürfelchen anrichten.

Andreas Caminada am 10. August 2012