

# Reh-Ragout 'Jennerwein'

## Für 4 Personen

### Für das Rehragout:

750 g Rehfleisch (Schulter)	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{4}$ l kräftiger Rotwein	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Karotte
80 g Knollensellerie	600 ml Hühnerbrühe	1 2 TL Speisestärke
1 EL Johannisbeergelee	1 TL Zartbitterschokolade	$\frac{1}{2}$ TL Wildgewürz
Salz	1 2 TL Aceto balsamico	

### Für den Rehrücken:

400 g Rehrückenfilet	$\frac{1}{2}$ TL Öl	50 g Panko (asiat. Paniermehl)
20 g gemahl. Haselnusskerne	$\frac{1}{2}$ - 1 TL Wildgewürz	1 TL mildes Chilusalz
2 EL braune Butter		

### Für das Püree:

750 g Knollensellerie	1 mehligk. Kartoffel	150 ml Milch
1 EL braune Butter	1 EL kalte Butter	mildes Chilusalz
Muskatnuss		

**Außerdem:** 4 Scheiben Frühstücksspeck

Für das Rehragout das Rehfleisch waschen, trocken tupfen und von groben Sehnen befreien. Das Fleisch in etwa 1  $\frac{1}{2}$  bis 2 cm große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmarkiterrühren und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und sämig einköcheln lassen. Das Rehfleisch mit dem Gemüse dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Mit einem Blatt Backpapier bedecken und das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt 1  $\frac{1}{4}$  Stunden weich schmoren.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Fleisch und Gemüse beiseitestellen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Johannisbeergelee und Schokoladeiterrühren und die Sauce mit Wildgewürz, Salz und etwas Essig würzen, warm halten. Zum Servieren das Fleisch und nach Belieben auch das Gemüse wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rehrücken den Backofen auf 100 °C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Filet waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und das Rehrückenfilet rundum kurz anbraten. Auf das Ofengitter legen und im Ofen 50 Minuten rosa durchziehen lassen.

Inzwischen für die Brösel den Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sobald die Brösel leicht gebräunt sind, die Haselnüsse dazugeben und etwas mitrösten, bis sie fein zu duften beginnen und alles goldbraun ist. Die Bröselmischung in eine Schüssel füllen, das Wildgewürziterrühren und mit Chilusalz würzen. Zum Servieren den fertigen Rehrücken mit der braunen Butter rundum bestreichen und in den Gewürzbröseln wenden, warm halten.

Für das Püree den Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen und Sellerie- und Kartoffelwürfel darin mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. Die Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune und die kalte Butteriterrühren und das Püree mit Chilusalz und etwas Muskatnuss abschmecken, warm halten.

Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze knusprig braten, herausnehmen

und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rehragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken schräg in Scheiben schneiden und danebenlegen. Je 2 Nocken Selleriepüree danebensetzen und die Speckscheiben ins Püree stecken.

Nach Belieben mit je 50 g kernlosen hellen und dunklen Trauben, die man in einer Pfanne in 1 bis 2 TL Butter kurz erhitzt, sowie mit 1 bis 2 EL Walnusskernen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Februar 2020