

Reh-Rücken mit Aprikosen-Rosmarin-Püree

Für 4 Personen

Aprikosen-Rosmarin-Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	100 g braune Butter
Salz, Muskatnuss	1 EL gehackter Rosmarin	30 g getrock. Aprikosen

Sellerie-Champignon-Gemüse:

2 Selleriestangen	2 Schalotten	1 EL Sonnenblumenöl
500 g Champignons	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Rehrücken:

4 Stücke Rehrücken à 130 g	Salz	1 TL Wildgewürz
2 EL Sonnenblumenöl		

Aprikosen-Rosmarin-Püree:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Wasser weich garen, in einem Sieb abgießen und durch die Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Die Milch mit der braunen Butter aufkochen und dazugeben. Das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Rosmarin und Aprikosen zugeben und das Püree bei niedriger Temperatur warm halten.

Sellerie-Champignon-Gemüse:

Den Sellerie mithilfe eines Sparschälers schälen und anschließend in 5 mm große Stücke schneiden. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und den Sellerie darin eine Minute kochen, dann in Eiswasser abschrecken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten, die Schalotten und die Butter zugeben. Den Sellerie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken:

Den Ofen mitsamt dem Backgitter auf 160 Grad vorheizen. Den Rehrücken rundum salzen und mit dem Wildgewürz bestreuen. Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Dann den Rehrücken im Ofen 8-10 Minuten rosa garen, aus dem Ofen nehmen und eine Minute ruhen lassen.

Anrichten:

Das Gemüse mit dem Fleisch und dem Püree auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 14. Mai 2020