

Reh-Rücken, Sellerie-Pürée, Sellerie-Chips, Chutney

Für 4 Personen:

Selleriepürée:

350 g Knollensellerie	150 ml Sahne	50 g braune Butter
Chilisalz	Muskatnuss	

Sellerie-Chips:

Knollensellerie	Öl	Mildes Chilisalz
Muskatnuss	Orangen-Abrieb	

Rehrücken:

$\frac{1}{2}$ TL Öl	400 g Rehrücken (ausgelöst)	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner	1 TL Korianderkörner
1 TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter	2 bis 4 EL braune Butter
mildes Chilisalz		

Blaubeer-Chutney:

100 ml Blaubeersaft	1 bis 2 EL Zucker	50 ml Rotweinessig
1 TL Speisestärke	3 cm Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	2 Scheiben Ingwer
4 getrock. Aprikosen	150 g Blaubeeren	

Für das Selleriepürée den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie mit einem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hinein rühren. Mit Chilisalz und Muskat abschmecken.

Für die Sellerie-Chips Sellerie putzen, schälen und in 1 bis 2 mm dicke Scheiben schneiden. In 130°C heißem Fett nach und nach zu knusprigen, hellen Selleriechips ausbacken.

Mit einer Fritteusenkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Chilisalz, etwas Muskat und Orangenschale würzen und möglichst frisch verzehren.

Für den Rehrücken inzwischen den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundum 1 bis 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf das Gitter im Ofen legen und ca. 45 Minuten rosa durchziehen lassen (58°C Kerntemperatur).

Das Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen und mit Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern sowie Wacholderbeeren und Zimtsplittern in eine Gewürzmühle füllen.

Die braune Butter in einer Pfanne sanft erwärmen. Mit Chilisalz und den Gewürzen aus der Mühle würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für das Blaubeer-Chutney Blaubeersaft, Zucker und Essig erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese sämig bindet. Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale, sowie Ingwerscheiben einlegen. Vom Herd nehmen und die Gewürze darin ziehen lassen.

Die Aprikosen klein würfeln. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Aprikosen und Blaubeeren unterrühren.

Anrichten: Selleriepürée auf warme Teller mittig flach aufstreichen. Rehrücken in dicke Scheiben schneiden, darauf setzen. Das Chutney außen herum träufeln. Mit Chips garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Mai 2022