

Rehrücken an Selleriemus

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Rehrücken mit Knochen, ca. 1,5 kg bis 1,8 kg
- 1 Knolle Sellerie
- 200 ml Wildfond
- 200 ml Pilzfond
- 200 ml Wasser
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Bratensaft (Instant)
- 100 g frische Champignons
- Salz und Pfeffer
- Majoran, gerebelt
- 1 Zweig Rosmarin
- Öl
- Mehlbutter

Zutaten für das Selleriemus

- 300 g Sellerie, gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Crème double
- 2 EL geschlagene Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitungszeit ca. 1,5 Stunden:

Die Sellerieknolle waschen, schälen, klein würfeln und 300 g davon langsam in der Gemüsebrühe weich garen. Den Backofen auf 140° C vorheizen. In der Zwischenzeit den Rehrücken gut mit Küchentrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Das Fleisch von allen Seiten gut anbraten und danach wieder aus dem Bräter nehmen.

Nun den Rest der Selleriewürfel im Bratenfond des angebratenen Rehrückens andünsten. Mit Rotwein, Wildfond, Pilzfond und Wasser aufgießen und den Bratensaft unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Anschließend die Champignons, die Preiselbeeren und den Rosmarinzweig zugeben.

Jetzt den Rehrücken in den Sud geben, und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 140° C Umluft ca. 50 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Währenddessen die weich gegarten Selleriewürfel für das Mus abschütten und ausdampfen lassen, dann Crème double zugeben und mit einem Mixer pürieren.

Das Mus in einen Topf geben und die restliche Flüssigkeit auf mittlerer Hitze verdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und vom Herd nehmen.

Nach Ablauf der Schmorzeit den Rehrücken aus dem Bräter nehmen, die Sauce mit Mehlbutter binden und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Abschließend das Fleisch des Rehrückens vom Knochen lösen und in Portionen schneiden. Mit dem Selleriemus und der Sauce servieren.

Als Beilage empfehlen wir Spätzle und in Rotwein gegarte Birnen mit Preiselbeeren. Guten Appetit!