



Menü von Tania von Schöning (Folge 5)

Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelmus und Sauerkirsch-Chutney

Vorspeise: Rote-Bete-Carpaccio



Zutaten:

2 große Rote Bete Knollen
2 Forellen

Gewürze für die Forelle:

etwas Zitronensaft
frische Kräuter
Salz
Pfeffer

Wachholderbeeren zum Räuchern im Buchenholz (oder gleich fertig geräucherte Forellen kaufen)

für die Vinaigrette:

Zitronensaft
Himbeeressig
Sonnenblumenöl
Honig
Honigsenf
Blaubeersenf
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete mit Schale ca. 75 Minuten in Salzwasser kochen, noch heiß schälen und in sehr feine Scheiben schneiden

Die Forellen salzen und pfeffern und mit frischen Kräutern (Zitronenthymian) und Zitronenscheiben würzen. Die fertig gewürzten Forellen für 25 Minuten in den Räucherofen auf Buchenholz mit zerstoßenen Wachholderbeeren geben.

Die Rote Bete Scheiben auf Tellern verteilen. Mit den oben genannten Zutaten eine Vinaigrette zubereiten und darüber geben. Ein Stück Forelle darauf legen. Abschließend mit einem Sauerampferblatt und einem Klecks Sahnemeerrettich garnieren.



Hauptgang:
Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelmus und Sauerkirsch-Chutney



Zutaten für das Fleisch:

1 Rehrücken mit Knochen
Salz und Pfeffer
Wacholderbeeren
3-4 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Thymian
etwas Butter

Zubereitung

Den Rehrücken mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen, und Häute und Sehnen entfernen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben und in heißem Öl in der Pfanne rundherum kräftig anbraten. Den Thymian dazugeben, mit etwas Butter bepinseln und mit Alufolie umwickeln und ca. 1 bis 1½ Stunden ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch noch einmal je vier Minuten pro Seite in Butter anbraten.

Danach in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce (siehe unten) servieren.

Zutaten für die Sauce:

1 Rehknochen
4 EL Sonnenblumenöl
50 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
½ Bund Suppengrün
1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
einige Wacholderbeeren
Thymian und Majoran
je 1 Schuss Sherry, Portwein, Cognac
½ l Rotwein
Wasser
etwas Stärke
etwas Johannis- oder Preiselbeer-Gelee
Sahne

Zubereitung

Die Knochen klein hacken und in Öl kräftig anbraten, dann den Speck in Würfeln zugeben und mitbraten. Die Zwiebeln und das Suppengrün würfeln, mitrösten lassen. Erst dann das Tomatenmark und die Gewürze zugeben und mit Sherry, Portwein und Cognac ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, den Rotwein



zugeben und soviel Wasser, bis die Knochen bedeckt sind. Alles in den vorgeheizten Backofen stellen bei 220 Grad ca. 1 bis 1 ½ Std. schmoren lassen.

Dann durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit in einem Topf etwas einkochen lassen. Die Sauce mit angerührter Stärke binden, mit Salz und etwas Gelee abschmecken und, wenn man möchte, mit etwas geschlagener Sahne verfeinern.

Zutaten für das Sellerie-Kartoffel-Mus:

½ Sellerieknolle
8 mittelgroße Kartoffeln
¼ l Milch
Salz
20 g Butter
Streuwürze
nach Belieben etwas Sahne / Trüffelöl

Zubereitung:

Die Sellerie und die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Milch (oder alternativ in Wasser) mit Salz und Butter weich kochen. Dann alles durch die Kartoffelpresse drücken, Butter zugeben und abschmecken. Nach Belieben mit Sahne oder Trüffelöl verfeinern.

Zutaten für das Sauerkirsch-Chutney:

2 Zwiebeln
1 Stange Staudensellerie, geschält
1/8 l Apfel Essig
125 g Zucker
1 EL Senfkörner
Salz und Pfeffer
500 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Sellerie fein würfeln und mit Essig, Zucker und Senfkörnern weich kochen, dann die Kirschen (ohne Saft) zugeben und alles im Topf sirupartig reduzieren.



Dessert: Apfel-Baiser-Schaum



Zutaten:

- ¼ l Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 25 g Mehl
- 2 große, säuerliche Äpfel (z.B. Granny-Smith)
- 4 Handteller große Baiser
- 100 g Mandelstifte oder -blättchen
- ¼ l Sahne

Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote auskratzen und das Innere zur Milch geben. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, das Mehl zugeben und diese Masse in der heißen Milch einmal aufkochen. Gut rühren, damit es nicht anbrennt! Das Ganze dann abkühlen lassen.

Derweil die Äpfel schälen und grob raspeln. Die Baiser in größere Stücke schneiden. Die Mandeln hellbraun rösten und mit etwas Zucker bestreuen. Die Äpfel-Raspel und Baiserstückchen unter die Vanille-Sauce rühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben und den ausgefüllten Schaum dick mit den gerösteten Mandeln bestreuen.