

Schuhbecks: Rosa gebratener Rehrücken mit Kartoffel-Sellerie-Püree

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-rosa-gebratener-rehruecken-mit-kartoffel-

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

- 1,5kg Rehrücken (am Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 150g Knollen-Sellerie
- 1 EL Öl
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 300ml kräftiger Rotwein
- 2 Liter Geflügel-oder Gemüsebrühe (schwach gesalzen)
- 2 TL Speisestärke
- 1/2 TL Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
- 1 Splitter Zimtrinde
- je 1 Streifen unbehandelte Zitronen-und Orangenschale
- 1/2 TL geraspelte Zartbitterschokolade
- 1/2 EL Preiselbeer-Kompott
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 10g kalte Butter

Für den Rehrücken:

- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 TL Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Püree:

- 600g Knollen-Sellerie
- Salz
- 300g Kartoffeln
- Kümmelsamen
- 60ml Milch

- 1 EL Butter
- 1 EL braune Butter
- mildes Chili-Pulver
- frisch geriebene Muskatnuß

Zubereitung:

Für die Sauce

1. Backofen auf 220°C vorheizen.
2. Rehrücken waschen und trocken tupfen
3. Rehrückenfilets mit einem scharfen Ausbeinmesser vom Knochen lösen, alle Sehnen entfernen und beiseitelegen
4. Knochen kleinhacken, waschen, auf einem Backblech verteilen
5. im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten hell bräunen
6. ausgetretenes Fett entfernen
7. Zwiebeln, Karotte und Knollen-Sellerie schälen
8. Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl andünsten
9. Puderzucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren
10. Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen
11. Nach und nach mit je 1/3 Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen.
12. Angedünstete gebräunte Knochen und Gemüse in den Topf geben
13. Mit Brühe auffüllen
14. das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden gar ziehen lassen
15. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen
16. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben
17. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen.
18. Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeer-Kompott, Salz und Pfeffer abschmecken
19. zum Schluß die Butter einrühren

Für den Rehrücken

1. Backofen auf 100°C vorheizen
2. Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben
3. Öl in einer Pfanne erhitzen
4. Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten
5. Fleisch aus der Pfanne nehmen
6. im Ofen auf dem Ofengitter ca. 50 Min rosa durchziehen lassen
7. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen
8. Wacholderbeeren hinzufügen

9. salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden

Für das Püree

1. Knollen-Sellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden
2. in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen, abgießen abtropfen
3. Selleriewürfel mit dem Stabmixer pürieren
4. Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit 1 Prise Kümmel 15-20 Minuten weich kochen. abgießen
5. möglichst heiß pellen, durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken
6. mit dem Sellerie-Püree vermischen
7. Milch erhitzen und unter das Püree rühren
8. Butter und braune Butter hinzufügen
9. Püree mit Salz, 1 Prise Chili-Pulver und Muskatnuss würzen

Anrichten

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce und dem Kartoffel-Sellerie-Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: "Meine Bayerische Küche"