



Nele Scharfenberg

Rehrücken mit Rotweinsauce, Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree, Bratapfel und Maronen-Cappuccino

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken auf Zimmertemperatur bringen, von allen Seiten pfeffern und im heißen Öl von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden und mit Salz würzen.

Für das Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree:

300 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
200 g Knollensellerie
100 g Parmesan
50 g Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln und den Sellerie zusammen mit Butter und Milch stampfen. Parmesan reiben und unterheben. Eventuell mit Kochwasser aufgießen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Für den Bratapfel:

2 Äpfel
100 g gemischte Nüsse
50 g Rosinen
6 Maronen
50 g Butter

Äpfel halbieren und mit einem Kugelausstecher das Innengehäuse entfernen. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel darin kurz anbraten. Nüsse und Maronen grob hacken. Beides zusammen mit den Rosinen in die Äpfel füllen. Restliche Butter darauf verteilen und bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für den Maronen-Cappuccino:

100 g Maronen
1 Schalotte
50 ml Milch
50 ml Orangensaft
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Maronen und Schalotte klein schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft und Gemüsefond auffüllen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch erhitzen und aufschäumen. Suppe in eine Kaffeetasse geben und mit aufgeschäumter Milch bedecken.

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten
200 ml Wildfond
200 ml kräftiger Rotwein
50 ml Aceto Balsamico
Mehl, zum Abbinden
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Brauner Zucker, zum Abschmecken

Schalotten abziehen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Nach Bedarf am Ende mit Mehl abbinden und durch ein Sieb geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.