© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept von Joachim Wissler aus ZuGast 14/2015

Rehrücken mit confierten Schwarzwurzeln und Limonen-Sellerie-Püree

FÜR 4 PERSONEN

1/4 Knolle Sellerie, geschält
200 ml Sahne
Abrieb einer unbehandelten Limone
100 g kleinen Rosenkohl
100 g kleine Shiitake Pilze
Zitronensaft
5 Schwarzwurzeln
50 g feine Schalottenwürfel
2 Scheiben geräucherter Schweinebauch
500 g Rehrückenfilet, küchenfertig, ohne Sehnen
50 g Butterschmalz
1 Brotscheibe
150 g Butter
1 Zweig Rosmarin
4–6 zerdrückte Wacholderbeeren
50 g Ebereschen- oder Peiselbeerkompott
Salz
Cayennepfeffer
weißer Pfeffer aus der Mühle
geriebene Muskatnuss
150 ml Rehsauce

Den Sellerie in kleine Stücke schneiden und mit der Sahne in einem Topf mit Deckel bei mäßiger Hitze langsam weichkochen.Die heißen Selleriestücke in einem Mixer mit einem Teil der Kochsahne zu einem feinen Püree mixen und 50 Gramm frische Butter einmixen. Das Püree sollte eine cremige, nicht flüssige Konsistenz haben. Das Püree würzen mit Salz, Cayennepfeffer, dem Abrieb einer Limone und geriebener Muskatnuss.
Den Rosenkohl in die einzelnen Blättchen zupfen und das innere Herz getrennt aufbewahren. Blättchen und Herzen getrennt in gesalzenem kochendem Wasser nicht zu weich garen. Auf ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen. Den Rosenkohl bis zum Gebrauch auf einem Teller mit Küchencrepe aufbewahren.
Die Shiitake Pilze putzen und nicht waschen. (nur die Stiele einwenig kuppieren und evtl. halbieren). Die Schwarzwurzeln in Wasser eingelgt mit einer Bürste von der Erde befreien. Nun mit einem Küchenschäler die schwarze Haut abschälen und sofort wieder in klarem Wasser mit einem kräftigen Schuss Zitronensaft versehen einlegen.
Die Schwarzurzeln schräg in rautenförmige und gleichmäßige Stücke schneiden. Die Hälfte der Schalottenwürfel mit Butter und die Schwarzwurzelstücke farblos andünsten. Wenige Tropfen Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und 2 Scheiben geräucherten Schweinebauch zugeben. Abgedeckt langsam weichdünsten. Bei Bedarf ein paar Esslöffel Wasser zugeben damit das Gemüse nicht anbrennt.
Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten und in der Pfanne auf eine Brotscheibe legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze 8 Minuten garen. Den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Butterpapier abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Die Bratpfanne mit frischer Butter, einem Rosmarinzweig und 4 zerdrückten Wacholderbeeren nochmals erhitzen und den Rehrücken darin wälzen oder mit der Butter übergießen.
Die Rosenkohlblätter und Herzen zusammen in wenig frischer Butter milde anschwenken.
Die Shiitakepilze mit den restlichen Schalottewürfeln und Butter anbraten und würzen mit Salz und Pfeffer.
Das Selleriepüree nochmals vorsichtig, aber nicht zu heiß erwärmen. Das Ebereschenkompott oder Preiselbeerkompott lauwarm temperieren. Den Rehrücken in 8 gleichgroße Tranchen schneiden und würzen.
Alle Beilagen und Garnituren zusammen mit dem Rehrücken auf die Tellern geben. Die erhitzte Rehsauce am Tisch angießen.