

REHRÜCKEN IM SPECKMANTEL MIT GEWÜRZBROT UND SELLERIEPÜREE



Zutaten für 4 Personen

Geflügelfarce

1 Putenbrust, gewürfelt und leicht angefroren
100 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer

Die Putenbrust im Tiefkühlfach leicht anfröieren und anschließend in einem Kutter oder Mixergerät zusammen mit der Sahne zu einer feinen Mousse mixen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Selleriepüree

1 Knollensellerie
Salz
etwas Butter
etwas Sahne
Salz, Pfeffer

Den Knollensellerie schälen, in Würfel schneiden und diese in Salzwasser ganz weich köcheln. Sie kurz ausdämpfen, Butter und Sahne dazugeben und alles fein pürieren. Das Püree in ein Töpfchen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für das Anrichten bereithalten.

Rehrücken

500 g Rehrücken, ausgelöst
Salz, Pfeffer
gefrorener Speck, hauchdünn geschnitten, auf Klarsichtfolie ausgebreitet
4–5 EL Bratbutter
je 2 Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
100 ml Cassislikör
50 ml Wildfond

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Mit einem spitzen Messer die Silberhaut des Fleisches entfernen, es mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauflegen und straff einrollen. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Rosmarin rundum 3–4 Minuten anbraten, dabei stetig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch gießen. Das Fleisch herausheben, 5 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen, herausnehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Likör und Fond ablöschen und so lange einkochen, bis die Sauce bindet. Sie durch ein Sieb in eine neue Pfanne gießen und warm stellen.

Gewürzbrot

2 Scheiben Toastbrot
Marmelade (Geschmack, Menge nach Wunsch)
Lebkuchengewürz (fakultativ)

Salz, Pfeffer
etwas Butter

Die Toastbrotsscheiben halbieren. Die Hälften mit Marmelade bestreichen, würzen und in der Teflonpfanne mit etwas Butter knusprig backen. Kurz vor dem Anrichten noch einmal in der Pfanne aufwärmen.

Anrichten

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf jedem Teller 2–3 Stück platzieren. Auf einer Seite die Gewürzbrotsschnitte auf Selleriepüree anrichten, rundherum mit etwas Fleischsaft dekorieren