



Zweierlei vom Reh

Braten und Ragout aus der Keule

Zutaten

Für den Braten

- 500 g Rehrücken
- 1 EL Rapsöl
- 50 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Für das Ragout

- 600 g Rehkeule (klein gewürfelt, gesalzen)
- 5 fein gewürfelte Schalotten
- 1 EL Rapsöl
- 600 ml Rotwein
- 800 ml Rehfond
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwei Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Gewürzsäckchen (3 Körner Piment, 5 Wacholderbeeren, 2 Nelken)
- 150 g kalte Butter

Für das Sellerie-Püree

- 500 g Sellerie (geschält, gewürfelt)
- 150 g Butter
- Prise Salz
- Cayenne-Pfeffer
- etwas Zitronensaft

Für die Cranberrys

- 20 g Zucker
- etwas Cranberrysaft
- 100 g getrocknete Cranberrys

Für den Wildkräutersalat

- Wildkräuter aus dem eigenen Garten
- 45 ml kalt gepresstes Rapsöl
- 55 ml Zitronenfrucht-Essig

Zweierlei vom Reh

Braten und Ragout aus der Keule

Sterne Koch Oliver Röder

mit Sellerie-Püree, karamellisierten
Cranberrys und frischem Wildkräuter-Salat

Braten

Rehrücken mit Salz würzen und mit Rapsöl in eine heiße Pfanne geben, von beiden Seiten etwa 1 Min. anbraten und 5 Min. im Umluftofen (130 °C) auf einem Gitter garen, danach den Rücken mit Butter, Thymian und Knoblauchzehen in der Pfanne nachbraten und zum Schluss mit weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Ragout

In einer heißen Pfanne Rehkeule mit Schalotten in Rapsöl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, Ansatz mit Rotwein ablöschen und einkochen. Rehfond zugeben und das Ganze auf 2/3 reduzieren. Das Ragout mit Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt und Gewürzsäckchen zugeben und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Min. ziehen lassen. Danach alles aus der Pfanne nehmen und in die Soße Butter einrühren. Nachdem die Soße reduziert ist, zuletzt das Fleisch wieder dazu geben.

Sellerie-Püree

Sellerie dünsten, bis er weich ist und mit Butter so lange in den Mixer geben, bis eine homogene Soße entsteht. Anschließend das Püree mit Salz, Cayenne-Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Cranberrys

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit etwas Cranberrysaft ablöschen, getrocknete Cranberrys in den kochenden Fond geben und 20 Min ziehen lassen.

Wildkräuter-Salat

Wildkräuter aus dem eigenen Garten, für das Dressing kalt gepresstes Rapsöl und Zitronenfrucht-Essig glattrühren.

